DOSSIER DE PRESSE 2026

UNE MARQUE INCLUSIVE ET PLEINE DE SENS AU COEUR DE L'INNOVATION SOCIALE



DANS LE **NOIR ?**

DES SENS À L'ESSENTIEL



« Nous ne proposons pas de réponses toutes faites, mais une exploration de nos sens et un questionnement sur nos modes de consommation, notre perception de la différence et notre relation au monde et aux autres. Des questions essentielles qui touchent à notre liberté de choix et au vivre ensemble. »

Édouard de Broglie, Président fondateur de Dans le Noir ?



SOMMAIRE

DANS LE NOIR ?	4
RESTAURANT	8
BLIND TEST	14
SPA	16
COSMÉTIQUES	18
PARFUMS	20
AUTRES EXPÉRIENCES	24
ETHIK CONNECTION	26
NOTRE EXPERTISE	30
NOS ENGAGEMENTS	32
CONTACTS PRESSE	35

DANS LE NOIR ?

Créé autour d'une conviction forte, que **la privation de la vue révèle l'essentiel**, Dans le Noir ? est aujourd'hui un **écosystème d'expériences et de produits sensoriels uniques**, pionnier à l'échelle internationale. Né de la gastronomie dans l'obscurité totale, le concept s'est progressivement étendu à d'autres univers en explorant les sens : spas sensoriels, ateliers immersifs, événements ainsi que des créations olfactives et cosmétiques développées pour éveiller les sens. **Guidées par des professionnels non-voyants ou malvoyant**s, ces expériences invitent le public à redécouvrir le goût, l'odorat, le toucher et l'ouïe avec une intensité nouvelle, tout en portant un regard différent sur le handicap. **À la croisée de l'innovation, de l'inclusion et de l'émotion**, Dans le Noir ? s'affirme comme un laboratoire expérientiel engagé, où chaque parcours devient **une invitation à ressentir, comprendre et se relier autrement au monde.**



DES SENS A L'ESSENTIEL

Depuis 2004, Dans le Noir ? conçoit des **expériences sensorielles immersives, conviviales et inclusives**, en plaçant l'humain au cœur de chaque projet. En nous privant un moment de la vue, la marque nous invite à **explorer les autres sens**, à dépasser les apparences et les préjugés, et à vivre un moment de **multiples questionnements** sur notre perception du monde, des autres et sur l'authenticité de nos émotions.

Avec **plus de 3 millions de visiteurs dans une dizaine de pays**, Dans le Noir ? est devenu, depuis plus de 20 ans, **la référence mondiale des expériences immersives dans l'obscurité totale**.

Avec près de **50% de collaborateurs en situation de handicap**, la marque se développe dans le milieu ordinaire, sans aide ni subvention, et demeure totalement indépendante, détenue par ses fondateurs et son management.

Avec une **croissance organique, patiente et durable**, à rebours des modèles rapides et spéculatifs, l'entreprise repose sur **une équipe engagée**, une éthique rigoureuse et une vision partagée avec ses partenaires : contribuer par l'innovation sociale à **un monde plus inclusif et responsable.**

Restaurants dans l'obscurité totale, ateliers sensoriels immersifs, spas, parfums et cosmétiques : l'ensemble de ces produits et expériences questionne nos certitudes, interroge nos modes de consommation et invite chacun à réfléchir à sa relation aux autres et à la différence.

Edouard de Broglie

Président du groupe Ethik Investment
Fondateur de Dans le Noir ?



Entrepreneur et chercheur, Edouard de Broglie est spécialisé dans l'innovation sociale et le management de la diversité. Juriste et géographe de formation, ancien équipier de course au large et grand voyageur, il est **Attaché Culturel et Scientifique à l'Ambassade de France** à Tirana avant de rejoindre le groupe Young et Rubicam en 1987 comme consultant pour de grandes marques puis comme DG de plusieurs filiales (Rive Ouest, Power brands, Y&R 2.1). En 1997, il rejoint le **groupe Havas Advertising** où il travaillera notamment avec Jacques Séguéla et Pierre Louette comme DG d'Euro RSCG Vitesse puis comme DG de ConnectWorld (Internet et nouveaux médias).
Cofondateur de plusieurs entreprises comme « Fun Kart » dans l'univers des loisirs., il crée Trade Connection, une SSII innovante en 2001.
En 2003, il crée **Ethik Investment**, ouvre en 2004 **le premier restaurant Dans le Noir ?** à Paris et développe l'entreprise dans le monde entier en la diversifiant.
En 2014, il participe aussi au sauvetage des **chantiers ALUBAT en Vendée** et soutient plusieurs jeunes pousses innovantes comme investisseur engagé.
Il représente le groupe à la **Mission Handicap** rassemblant toutes les entreprises engagées dans l'inclusion des personnes en situation de handicap.

Ouvrages : La marque Face à l'Éthique (2002 – Pearson, Le village mondial), L'entreprise Utile (2006 – Editions Palmis), Dans le Noir ? Une idée lumineuse (2014 - Pearson, Le village mondial).



UNE HISTOIRE D'AUDACE

En 2003, Édouard de Broglie, entrepreneur spécialisé dans l'innovation, perçoit le potentiel du concept de **dîners dans l'obscurité**. Cette intuition naît de sa rencontre avec des **associations de non-voyants** en France, en Suisse et en Allemagne, où ces expériences étaient organisées pour sensibiliser au quotidien des personnes déficientes visuelles. Soutenu par **l'association Paul Guinot**, il crée **Ethik Investment et la marque Dans le Noir ? en 2003**. Le premier restaurant ouvre le **14 juillet 2004 à Paris**, et le succès est immédiatement au rendez-vous. L'enseigne se développe rapidement en ouvrant un restaurant à **Londres** puis plusieurs en Europe et dans différentes grandes villes du monde.



UNE EXPÉRIENCE HUMAINE ET SENSORIELLE UNIQUE

Bien plus qu'un simple dîner, Dans le Noir ? est **une expérience immersive** qui propose un voyage sensoriel où chaque plat devient une découverte inattendue. Accompagnés de guides-serveurs déficients visuels, privés de la vue, sans aucune source de lumière, les convives sont invités à se déconnecter pour **déguster un menu surprise** et se concentrer sur leurs sensations, les textures, températures, saveurs, arômes ...

Ces menus surprises sont élaborés sur place à partir de **produits frais et de saison**. Ils peuvent être accompagnés de vins mystères sélectionnés par nos experts sensoriels. Afin de garantir une expérience sereine et accessible à tous, **les allergies et restrictions alimentaires sont prises en compte** au moment de la réservation.

Installés sur **de grandes tables d'hôtes**, les convives partagent l'expérience aux côtés de personnes inconnues. L'obscurité a cette vertu étonnante de bousculer les aprioris, d'effacer certaines conventions sociales et la timidité, créant des ponts entre les gens et éveillant notre curiosité à l'autre avec une qualité d'écoute peu commune.

À l'issue du repas, **les convives découvrent le menu dégusté** dans l'obscurité, prolongeant l'expérience par un moment de partage et d'échange.

Ce concept immersif, fondé sur **la redécouverte des sens, la convivialité et l'inclusion**, s'est progressivement déployé dans le monde entier. En **France**, à Paris, Bordeaux, Nantes, Strasbourg, Toulouse, Marseille et Tours, ainsi qu'**à l'international**, notamment à Londres, Madrid, Bruxelles, Genève, Luxembourg, Saint-Pétersbourg et Lisbonne.

Dans cette dynamique de développement, Dans le Noir ? se déploie aujourd'hui entre **restaurants en propre et partenariats**, notamment avec des établissements hôteliers, afin de proposer cette expérience unique **aux quatre coins du monde**.

Cette expansion s'accompagne d'une reconnaissance constante de la qualité de l'expérience proposée : nos restaurants figurent régulièrement parmi **les établissements les mieux notés dans les villes** où nous sommes implantés. Plusieurs d'entre eux atteignent même les premières places des classements TripAdvisor, témoignant de l'enthousiasme de nos clients pour cette expérience unique.





+ DE **20**
ANNÉES
D'EXPERTISE

3
MILLIONS
DE VISITEURS

DANS LE **NOIR ?**

ÉCLAIRE LE MONDE AUTREMENT

DEPUIS 2004



14
VILLES

8
PAYS



Chanael Lenoir

Directrice du Développement International
Associée co-fondatrice de Deep Dating /
Inclusive Hospitality

« ***Un projet qui coche toutes les cases : business, succès, notoriété, sens et inclusion.*** »

Chanael rejoint le groupe **Ethik Investment / Dans le Noir ?** en 2011 en fin de cursus d'école de Commerce. Développeuse en quête perpétuelle de sens, Chanael fait ses premiers pas dans l'univers Dans le Noir ? **à Londres puis à New York**. Elle prend ensuite pour quelques années la direction du département **« Conseil et Formation ».**
Sa curiosité et son besoin d'ailleurs la porteront à la **Direction du Développement International du groupe en 2017**. Directrice générale de la filiale dédiée à l'implantation de nouveaux établissements, elle continue à hisser les drapeaux Dans le Noir ? sur les cinq continents.



ILS NOUS FONT CONFIANCE

Marriott
ACCOR
RADISSON HOTELS
Hilton HOTELS & RESORTS
THON HOTELS
MINOR HOTELS
HYATT
WESTOTEL HÔTELS - RESORTS - APPARTS

THE RITZ-CARLTON HOTEL DE LA PAIX, GENEVA
Hilton STRASBOURG
SHERATON Lisboa Hotel & Spa
STANHOPE HOTEL BRUSSELS
NOVOTEL LUXEMBOURG KIRCHBERG
nhow HOTELS & RESORTS
SOFITEL MEXICO CITY REFORMA
FIRST NAME TOULOUSE
Radisson BLU
WESTOTEL TOURS - VAL DE LOIRE

LA VÉRITÉ SUR LES SENS

Ateliers sensoriels - Explorer nos sens autrement

Dans le Noir ? propose également **des ateliers sensoriels immersifs et des apéritifs dinatoires dans l'obscurité absolue**, invitant les participants à redécouvrir leurs émotions gustatives, olfactives et tactile sans l'influence de la vue.

À Paris, **l'Espace Sensoriel,** situé rue Quincampoix, propose aux visiteurs de vivre des **expériences originales, conviviales et pédagogiques** à l'aveugle autour de la dégustation de produits et de vin, sélectionnés et **évalués par nos experts sensoriels.**

Ces expériences favorisent **une perception plus fine des sensations** et nous interroge sur l'authenticité de nos goûts, sur nos choix et nos modes de consommation.





L'expert de l'évaluation à l'aveugle

Nos experts sensoriels, souvent en situation de handicap visuel, mobilisent leurs capacités sensorielles hors normes pour **analyser les produits sans influence visuelle ou marketing**. Grâce à leur expertise et ce patient travail d'évaluation, ils identifient des **produits d'exception**, parfois méconnus, qui sont par la suite **proposés à la dégustation dans nos établissements et à la vente en boutique ou en ligne.**

Tous portent **le label HQS – Haute Qualité Sensorielle**, qui garantit :
• **une évaluation rigoureuse** dans l'obscurité absolue,
• **une comparaison avec des standards haut de gamme** de leur catégorie,
• **un processus de production responsable**, en cohérence avec nos valeurs.
À travers cette démarche, Dans le Noir ? défend **une sélection exigeante et engagée**, fondée sur la vérité des sens.

Espace Sensoriel Dans le Noir ?
40, rue Quincampoix, 75004 Paris

RÉINVENTER LE BIEN-ÊTRE

Dans la continuité de son concept fondateur, Dans le Noir ? propose une approche radicalement différente du bien-être à travers ses **spas sensoriels plongés dans l'obscurité totale.**

Ici, la privation de la vue devient une **invitation à ressentir autrement.** Sans repères visuels, le corps se relâche, l'attention se déplace, et les autres sens, le toucher, l'odorat, l'écoute, s'intensifient naturellement. Le soin devient alors une **expérience profondément immersive, plus intérieure, plus intime.**

Guidés par des praticiens non-voyants ou malvoyants, dont la perception tactile est particulièrement développée, les clients vivent **un moment de lâcher-prise inédit.** Cette approche renverse les codes traditionnels du spa : elle ne repose plus sur l'apparence ou le décor, mais sur la qualité du geste, la précision du toucher et la richesse des sensations.

Chaque soin est pensé comme **un voyage sensoriel**, où l'obscurité agit comme un révélateur d'émotions et de perceptions souvent mises en second plan dans notre quotidien.

Spa Dans le Noir ? Paris
44 rue Quincampoix, 75004 Paris

Spa Dans le Noir ? Bordeaux
48 rue Mondenard, 33000 Bordeaux

Réservations : lespadanslenoir.com



Didier Roche

Directeur Général et co-fondateur
du Groupe Ethik Investment

Entrepreneur dès l'âge de 23 ans, Didier Roche porte haut **les couleurs de la diversité**.

Dès 1999, il pilote **les dîners dans le noir** dans le cadre du projet **« le goût du noir »** en tant qu'administrateur de **l'association Paul GUINOT**. Ainsi, le monde économique ordinaire, l'économie sociale utile et solidaire, l'associatif, le médico-social sont autant d'univers dans lesquels il opère. **Co-fondateur et Président de la division événementielle / conseils** du groupe en 2004, il fonde **les Spas Dans le Noir ?** en 2011.
En 2004, il développe **l'attraction « les Yeux Grands Fermés » au parc du Futuroscope**, attraction dans le noir absolu qu'il présidera jusqu'en 2018.

Co-fondateur de **LINKLUSION** (entreprise de l'ESS accompagnant les entrepreneurs handicapés et leur environnement) et co-fondateur de l'association **« H'up Entrepreneurs »** pour représenter et accompagner les entrepreneurs en situation de handicap, il illustre son désir de **faire exister la diversité**.
Didier s'implique également dans la vie citoyenne. Il a été ainsi **membre du conseil stratégique de la ville de Paris** et **expert emploi pour le Conseil National du Handicap**, administrateur du CCAS de VILLEJUIF.



SUBLIMER LA BEAUTÉ

En s'appuyant sur son expertise dans les domaines du **bien-être et du parfum**, Dans le Noir ? a franchi une nouvelle étape en 2025 en s'ouvrant au **marché de la cosmétiqu**e, poursuivant ainsi son exploration sensorielle autour du toucher et de l'olfaction.

Cette démarche originale est née de **la rencontre entre Dans le Noir ? et le groupe Sothys**, en Corrèze, où le groupe Ethik Investment exploite le Château de Turenne, monument historique accueillant la première expérience historique immersive dans le noir. L'usine Sothys étant située à quelques kilomètres du château, cette proximité géographique a favorisé les échanges et **la naissance d'une collaboration naturelle entre les deux groupes.**

Les liens humains et le partage de valeurs entre les équipes ont permis, en deux ans de recherche et développement, de **concevoir une gamme de produits haut de gamme** dont le **lancement est prévu en octobre 2026.**

La gamme Dans le Noir ? sera intégrée à l'offre de **Maison Cassière** sous la marque **« pleine nature »** du groupe Sothys.

DES COSMÉTIQUES POUR LA NUIT

Cette nouvelle offre, positionnée comme une véritable « Bulle de Nuit », proposera **des soins de beauté et de bien-être pensés pour la chambre à coucher** : délasser, reposer et régénérer le corps dans un environnement tactile et parfumé, à partir **d'ingrédients de qualité supérieure**. Les produits sont issus de l'expertise cosmétique de Maison Cassière et **testés par les experts sensoriels Dans le Noir ?.**

La gamme comprendra : **une crème visage, un sérum, une crème corps, une crème mains** ainsi qu'une b**ougie de massage parfumée**, rappelant les notes de l'Eau de Parfum de Nuit Dans le Noir ?.

Les produits seront disponibles dans certains établissements, spas et boutiques Dans le Noir ?, en vente en ligne sur les sites Internet de la marque, ainsi que dans les boutiques et spas distribuant **la gamme Maison Cassière** à travers le monde.

Ce partenariat en recherche et développement a également permis de mener un travail d'évaluation sensorielle sur d'autres produits Maison Cassière. Une sélection d'entre eux, labellisée **HQS « Blind Tested »,** sera également commercialisée dans les points de vente des deux groupes.





REDONNER DU NEZ AU PARFUM !

Choisir une fragrance, attiré par la beauté d'un packaging, d'une campagne de publicité, souvent portée par une star, n'est-ce pas, en soi, une démarche un peu paradoxale pour un produit olfactif ?

C'est en se posant cette question que Dans le Noir ? a construit **son exploration de l'univers de la parfumerie.** Dès 2020, ce pôle développe des ateliers sensoriels immersifs autour du parfum, à Paris et à Londres, et soutient la formation de personnes non-voyantes et malvoyantes aux **métiers de la parfumerie.**

Ces expériences dans l'obscurité totale, qui favorisent une concentration accrue des perceptions, ont accueilli au fil des années **des milliers de visiteurs**, curieux, amateurs passionnés et professionnels parfois issus des plus grandes maisons. Elles ont permis à Dans le Noir ? d'acquérir **une expertise solide, fine et singulière sur le parfum** : ses matières, ses tendances, mais aussi sur la manière dont il est perçu, compris et apprécié, au-delà des codes visuels et marketing.

LA PREMIÈRE COLLECTION DE PARFUMS POUR LA NUIT

Forte de cette expertise atypique, la marque engage dès 2023 **une collaboration avec Symrise**, leader mondial des parfums et arômes, et **la parfumeure Suzy Le Helley**, afin de concevoir une création inédite. En 2025 naît **l'Eau de Parfum de Nuit Dans le Noir ?**, une fragrance haut de gamme, composée d'ingrédients précieux pour **accompagner l'intimité de la nuit,** un territoire encore peu exploré par les grandes maisons.

Ce parfum est le premier dans l'univers du luxe ayant suivi **un processus de création inclusif** avec la contribution essentielle d'**experts sensoriels non et malvoyants**. Briefs, évaluations et ajustements ont été réalisés intégralement dans l'obscurité, plaçant le handicap non pas comme une contrainte, mais comme **un levier d'excellence et de création de valeur.**

Présenté dans un flacon original imaginé par la designer **Elena Potapova**, l'Eau de Parfum de Nuit a immédiatement rencontré un accueil enthousiaste de la profession et de la presse féminine et professionnelle. Elle a notamment été **finaliste des Fragrance Foundation Awards 2025** et classée **n°1 des parfums de nuit par Marie Claire**, devant les grandes maisons emblématiques de la parfumerie française.





Dans la continuité de ce succès, deux nouvelles Eaux de Parfum de Nuit, **« Cocon de Nuit » et « Nuit Insolente »**, développées avec le même processus et les mêmes partenaires, ont été **lancées en avril 2026** en même temps qu'une **première bougie parfumée.**

En boutique, les créations sont accompagnées d'un **atelier de découverte dans l'obscurité**, Le voyage d'Amara, une expérience immersive permettant de découvrir les accords du parfum et les émotions qui s'en dégagent. À travers cette démarche, Dans le Noir ? réalise un travail devenu rare en parfumerie : **prendre le temps d'expliquer une fragrance en profondeur**, afin de redonner toute sa place au sens premier du parfum : **l'odorat**.

Plus d'informations sur : **danslenoirparfums.com**

Camille Léveillé

Directrice innovation et R&D
Associée co-fondatrice et DG de
Dans le Noir ? Parfums et Cosmétiques



Après des débuts dans l'hôtellerie de luxe, Camille Léveillé rejoint **Dans le Noir ?** en 2014. Elle reprend la direction du restaurant parisien qu'elle fera rapidement évoluer en qualité, **conciliant gastronomie, impact social et engagement écologique**.

Forte de cette réussite, Camille Léveillé prend en charge **la R&D du groupe** et développe des expériences inédites, conçues pour éveiller les sens. Elle crée **l'Espace Sensoriel Dans le Noir ?**, véritable laboratoire d'exploration multisensorielle où elle imagine de nombreux ateliers immersifs.

En 2023, Camille Léveillé co-fonde avec Édouard de Broglie, **la division parfum et cosmétiques du groupe Dans le Noir ?.**





L'ESCAPE GAME DANS LE NOIR ?

L'obscurité comme terrain de jeu

Dans le domaine du jeu et du loisir, **Dans le Noir ? réinvente le concept d'Escape Game** en plongeant les participants dans **l'obscurité totale.**
Privés de la vue, les joueurs doivent mobiliser leurs autres sens, leur logique et leur capacité à coopérer pour résoudre une série d'énigmes.
Guidés par nos animateurs, cette expérience immersive et ludique invite à **un voyage sensoriel captivant**, où communication, écoute et confiance deviennent essentielles. **Un format original, accessible à tous, qui mêle jeu, immersion et coopération.**

Escape game Dans le Noir ?
40, rue Quincampoix, 75004 Paris

LES TEAM BUILDING DANS LE NOIR

L'obscurité pour tisser des liens !

Si les dîners dans le noir ou l'Escape Game sont des outils fédérateurs très efficaces et impactants, la marque propose aussi d'autres expériences immersives, conçues pour **renforcer la cohésion d'équipe, encourager la communication et créer des moments forts** de partage, de solidarité ainsi que des ponts entre les collaborateurs
Plongées dans l'obscurité totale, les équipes sont invitées à sortir de leurs repères habituels pour **collaborer autrement,** s'écouter différemment et faire confiance à l'intelligence collective. Libéré de certaines conventions, chacun trouve naturellement sa place au sein du groupe.

Les formats peuvent prendre différentes formes, selon les objectifs de l'entreprise :

- **Défis et jeux collaboratifs sensoriels**, favorisant la coopération et l'entraide,
- **Ateliers de dégustation à l'aveugle** (goût, vin, olfaction), développant l'écoute, l'attention et le partage,
- **Repas d'équipe dans l'obscurité**, pour vivre une expérience conviviale et marquante,
- **Parcours sur mesure**, intégrant sensibilisation à l'inclusion, communication et intelligence émotionnelle.

Ces expériences sont animées par nos équipes et experts sensoriels, la plupart du temps des personnes en situation de handicap visuel, et peuvent être **adaptées en durée et en intensité.**

Plus qu'une activité originale, **les Team Building Dans le Noir ? offrent une véritable expérience humaine**, propice à la réflexion collective, au lâcher-prise et à la création de liens durables entre collaborateurs.

Dans tous nos établissements : danslenoir.com

ETHIK CONNECTION

INNOVATION ET INCLUSION

Ethik Connection est la **branche B2B de Dans le Noir ?**, née de l'expertise développée par la marque depuis plus de vingt ans.

- **Ethik Management :** propose un conseil et un accompagnement spécialisés dans **l'inclusion, l'innovation sociale et le management** qui aide les entreprises à intégrer durablement **les enjeux de handicap, de diversité et de transformation humaine** au cœur de leurs organisations.

- **Ethik Event :** offre une **expertise événementielle innovante** et conçoit des **expériences originales, inclusives et immersives** avec des applications variées : sensibilisation impactante au handicap, lancement ou évaluation de produits sensoriels, opérations de relation presse, animations innovantes.

- **Le Planning stratégique :** propose un **accompagnement stratégique** pour concevoir et déployer des **démarches d'innovation intégrant la diversité**. Cette expertise s'applique notamment à la recherche et développement, aux processus de production, à la RSE, à la commercialisation et à la communication.

ETHIK CONNECTION C'EST :
Plus de 20 ans d'expériences dans le monde entier.
Plus de 200 événements inclusifs en France et à l'international.
Plus de 15 ans d'accompagnement des entreprises sur les enjeux d'inclusion et de l'innovation sociale.

Plus d'informations sur : ethik-connection.com



Fort de son expérience d'inclusion de personnes en situation de handicap visuel autour du concept Dans le Noir ?, Ethik Connection s'est attaché à développer des concepts originaux impliquant d'autres handicaps.

LA SILENT PARTY

Quand la convivialité se conjugue au silence !

Faire la fête sans déranger son environnement et en communiquant avec **la langue des signes** grâce à des coachs sourds et malentendants est désormais possible grâce aux Silent Parties. Bar Silence ou Lounge Dans le Noir ? en option.



LE BAR SILENCE

Installer la différence au cœur de l'entreprise

Pour **une opération de sensibilisation ponctuelle ou pour une installation permanent**e au cœur des entreprises, des animateurs sourds viennent **partager un nouveau langage** qui ouvre l'esprit et libère le potentiel d'expression corporel avec de multiples effets inattendus.


Une bonne e
valut souvent mieux qu'
ARK
ience sensoriell

LE DARK LAB

L'expérience Dans le Noir ? dans les entreprises, salons et événements

Le Dark Lab transporte **la puissance et la richesse de l'expérience Dans le Noir ? au cœur des entreprises**, des salons et des événements. Cette boîte noire mobile, modulable de 12 à 50 m², plonge les participants dans une obscurité absolue pour leur faire vivre une expérience sensorielle unique.
Guidés par des experts sensoriels, les participants explorent leurs sens, développent écoute, confiance et capacité d'adaptation. C'est un **puissant levier de cohésion d'équipe et de sensibilisation au handicap** et un outil de découverte et d'évaluation sensoriel unique pour promouvoir des produits et des marques.

Au Barbican Centre à Londres, trois Dark Labs ont été déployés lors du congrès des directeurs de magasins de Starbucks. Cette expérience a permis aux participants de réinterroger en profondeur leur culture du café ainsi que leurs besoins en formation.
En 2025, le Dark Lab s'est installé au Salon International de l'Agriculture à Paris, aux côtés de la région Grand Est, puis à la Foire de Sedan avec l'opération « Le Goût de l'audace ». Ces deux rendez-vous ont invité le public à **découvrir les spécialités locales dans le noir absolu**, mettant en valeur le savoir-faire des producteurs et la diversité des produits du territoire à travers une expérience sensorielle unique.

NOTRE EXPERTISE

L’innovation au service de l’expérience

Pionnier de la restauration immersive, Dans le Noir ? a conçu une approche unique où la privation de la vue réinvente la perception des saveurs et favorise des **interactions authentiques**. Cet esprit d’innovation s’est ensuite décliné dans d’autres domaines : **bien-être, jeux immersifs, parfumerie et conseil aux entreprises**.

L’expertise sensorielle et humaine

Dans le Noir ? repose sur **le savoir-faire unique de ses équipes**, composées en grande partie de professionnels en situation de handicap, reconnus pour leurs compétences spécifiques dans leur domaine : **guides-serveurs, praticiens bien-être, animateurs ou experts sensoriels.** Leur expertise combinée à celle de tous les collaborateurs de Dans le Noir ? permettent de créer des expériences d’une qualité exceptionnelle, où **les sens sont au cœur de chaque interaction.**

Un engagement fort pour la diversité et l’inclusion

Au-delà de son succès commercial, Dans le Noir ? défend **une vision engagée du monde du travail.** Le groupe accompagne les entreprises dans **leurs démarches d’inclusion et de valorisation de la diversité,** en intervenant lors de conférences, colloques et événements académiques grâce à ses experts. À travers son pôle **Ethik Connection,** il propose également des services de conseil en management, de sensibilisation, d’intégration de collaborateurs en situation de handicap et d’organisation d’événements à impact.

Un savoir-faire au service des marques

Grâce à son expertise sensorielle, le groupe collabore avec **des marques prestigieuses** en mettant son outil du noir total au service de leurs messages et de leur savoir-faire. Par exemple, **Louis Vuitton** a fait appel à notre expertise pour permettre à ses invités de découvrir l'excellence de la haute couture dans le noir absolu, mettant en valeur l'attention portée aux détails et à la finesse des matériaux. De grandes marques comme **Starbucks** et **Coca-Cola** ont également exploité cette approche unique pour proposer des **dégustations inédites** de leurs boissons, en redécouvrant arômes et textures sans l'influence de la vue.
Grâce à son modèle unique, **Dans le Noir ? continue d'innover** et d'ouvrir la voie à de nouvelles expériences où **la différence est une richesse** et une source inépuisable de créativité.





Un engagement et une expertise mondialement reconnus

Depuis sa création, Dans le Noir ? s'impose comme **un acteur pionnier de l'inclusion et de l'innovation sensorielle.** Cette singularité a progressivement été saluée, en France comme à l'international, à travers des distinctions qui reconnaissent autant **son engagement social que son excellence opérationnelle**.

L'impact humain au cœur du projet

Dès ses premières années, Dans le Noir ? est distingué pour **son modèle inclusif et son impact sociétal.** L'entreprise devient une référence en matière d'insertion et de diversité.

Lauréat du **Prix spécial du jury aux Trophées de l'insertion du MEDEF (2006)**, puis récompensé par **les Trophées de la Diversité** (Grand Prix PME, 2012) et **les Trophées de l'Accessibilité**, le concept s'impose comme un exemple.

Cet engagement est confirmé par **les Trophées de l'Entreprise Citoyenne** (APAJH et distinction nationale sous le patronage du Sénat en 2014), ainsi que par **le prix international Disability Matters** (2018). Plus récemment, la marque a été lauréate des **Défis RSE 2025 dans la catégorie PME innovante**.

Une reconnaissance sans frontières

Le concept dépasse rapidement les frontières et séduit à l'international, où il est **reconnu pour son originalité et son excellence**. De Londres avec les **British Restaurant Awards** à l'Espagne, où il a reçu plusieurs distinctions (**Premios Cepype, Prix nationaux de l'Hôtellerie-Restauration, Fundación Randstad**), Dans le Noir ? confirme son attractivité globale. À l'échelle internationale, **l'entreprise a été sélectionnée au G20 des entrepreneurs à Johannesburg**, soulignant son rôle d'acteur engagé et innovant à l'échelle mondiale. Plus récemment, Dans le Noir ? a également parrainé **la 24e édition des Trophées CDRE**, renforçant son engagement en faveur de l'excellence et de l'innovation.

L'exigence au service de l'expérience

Au-delà de son concept unique, Dans le Noir ? s'est distingué pour **la qualité de son expérience culinaire**. Depuis 2016, le restaurant parisien conserve chaque année son **titre de Maître Restaurateur** et s'est vu décerner **une toque par le Gault & Millau**. Il rejoint également **le Collège Culinaire de France en 2023**, affirmant son exigence gastronomique.

Une démarche engagée et responsable

L'engagement environnemental et sociétal se traduit également par **plusieurs labels reconnus**. À Paris, l'établissement est aujourd'hui labellisé **Clé Verte, Tourisme & Handicap, Qualité Tourisme et Bon pour le Climat**, tout en étant distingué par Ecotable. Plusieurs hôtels accueillant nos établissements sont eux aussi labellisés Clé Verte, renforçant ainsi **une démarche globale, exigeante et cohérente, à la fois pour nos sites et pour nos partenaires hôteliers**.



Dans le Noir ? Paris, la RSE en tête !

Acteur engagé de la RSE, Dans le Noir ? Paris, restaurant historique du groupe, s'est engagé dès 2020 dans une démarche audacieuse, celle de produire l'essentiel des fruits et légumes utilisés dans ses menus localement et de façon biologique. L'entreprise a alors investi comme **co-fondateur de la Ferme de l'Envol, à Brétigny**, aux côtés d'autres restaurateurs passionnés et engagés sur le sujet de la qualité de l'alimentation.
La Ferme de l'Envol, déployée sur 70ha, n'est pas seulement l'une des plus grandes fermes Bio de la région parisienne, c'est aussi **un projet socialement innovant** qui garantit aux producteurs un revenu minimum digne, les clients et investisseurs assurant la plus grande partie du risque climatique.

Au fil des années, ces distinctions sont venues reconnaître un modèle singulier, fondé sur l'inclusion et l'innovation. Elles confirment **l'ancrage durable de Dans le Noir ?** dans différents secteurs, à la croisée de la performance opérationnelle, de l'engagement sociétal et d'une expérience client hors normes.

CONTACTS PRESSE

Edouard de Broglie

Marque Dans le Noir ? – Ethik Investment

edouard@danslenoir.com

Aurore Lépy / Chanael Lenoir

Réseau international des restaurants Dans le Noir ?

aurore.lepy@danslenoir.com

Site : danslenoir.com

Camille Léveillé

dir-ei@danslenoir.com

Innovation et R&D

Restaurant Dans le Noir ? et Espace Sensoriel de Paris ?

Site : paris.danslenoir.com

Branche Parfums – Cosmétiques – Beauté – Bien-être

Site : danslenoirparfums.com

Didier Roche

didier@danslenoir.com

Spa Dans le Noir ?

Site : lespadanslenoir.com

B to B – Ethik Connection

Site : ethik-connection.com

Nos réseaux sociaux

Dans le Noir ? restaurants : @danslenoirgroup

Dans le Noir ? Parfums : @danslenoirparfums

Dans le Noir ? Spa Paris : @lespadanslenoir

danslenoirgroup