

# DANS LE NOIR ?

DES SENS À L'ESSENTIEL

EXPÉRIENCES SUR MESURE & ÉVÉNEMENTS CORPORATE



UNE BONNE EXPÉRIENCE VAUT MIEUX  
QU'UN LONG DISCOURS !



## DANS LE NOIR ?

DES SENS A L'ESSENTIEL • P. 4

UN OUTIL EXCEPTIONNEL • P. 5

RESTAURANT DANS LE NOIR ? PARIS • P. 6

DÉJEUNER & DÎNER • P. 8

PARTAGER UN MOMENT FORT • P. 12

SE RESSOURCER EN JOURNÉE • P. 14

ORGANISER VOS RÉUNIONS OU JOURNÉES D'ÉTUDE • P. 16

TASTYBIO BY DANS LE NOIR ? • P. 18

L'ESPACE SENSORIEL DANS LE NOIR ? • P. 23

ATELIERS PARFUM • P. 24

ATELIERS VIN & ATELIER DÉGUSTATION • P. 26

BLIND TASTING AWARDS, AMBASSADEUR DE PRODUITS DE QUALITÉ • P. 28

DES CADEAUX PLEIN DE SENS • P. 31

PÉDAGOGIE INNOVANTE ET FORMATION • P. 34

CRÉATIVITÉ, COMMUNICATION & MARKETING SENSORIEL • P. 36

CENTRE DE SÉMINAIRE & DETOX DIGITALE • P. 38

PARTAGE D'EXPÉRIENCES & CONFÉRENCES • P. 40

ETHIK CONNECTION L'AGENCE DE LA DIVERSITÉ INNOVANTE • P. 42

CONTACTS & INFORMATIONS PRATIQUES



## DES SENS À L'ESSENTIEL

Surinformation, marketing invasif... le regard est saturé de sollicitations.

En plongeant ses visiteurs dans l'obscurité absolue, pour vivre des expériences humaines et sensorielles uniques, Dans le Noir ? nous libère des nombreux préjugés construits par le regard et nous oblige à réévaluer nos sens abandonnés.

Créée en 2004 avec l'ouverture du premier restaurant à Paris ; Dans le Noir ? est une marque internationale présente aujourd'hui dans 7 pays et 10 villes.

Restaurants, spas, soirées événementielles... la marque innove en permanence et développe aujourd'hui dans ses espaces sensoriels des ateliers de découverte du parfum, des ateliers originaux d'initiation au vin et des dégustations dans le noir absolu de produits d'épicerie fine sélectionnés par des experts voyants et non-voyants.

**Chacun peut ainsi découvrir un chemin différent et plus intime vers le goût, le toucher, l'odorat, sans oublier l'ouïe.**

**À travers toutes ces expériences, Dans le Noir ? stimule l'imaginaire et nous permet de nous réapproprier nos sens et notre liberté de choix.**

**Des moments uniques où la communication devient plus authentique, ouverte sur l'autre et la différence, sans jugements visuels ni a priori...**

## DANS LE NOIR ? UN OUTIL EXCEPTIONNEL

### • DE RESSOURCES HUMAINES •

repas et convivialité  
teambuilding  
séminaire  
recrutement  
formation  
sensibilisation au handicap

### • DE COMMUNICATION •

conférence de presse  
lancement de produit

### • DE CRÉATIVITÉ ET DE DÉVELOPPEMENT •

marketing sensoriel  
étude  
blind tasting  
brainstorming  
création/développement de produit

7

pays dans lesquels  
la marque est exploitée



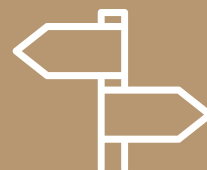
75

salariés permanents hors  
franchises et partenariats



1 500 000

nombre de visiteurs  
depuis 2004



10

villes accueillant un  
établissement dans le noir ?





# RESTAURANT DANS LE NOIR ? PARIS

•  
UNE EXPÉRIENCE UNIQUE QUI QUESTIONNE NOS SENS,  
QUI REND LA COMMUNICATION PLUS INTENSE  
ET AUTHENTIQUE !  
•

Dégustez nos menus surprise dans le noir absolu, servis et accompagnés par des guides inattendus ! Vous pourrez ainsi faire vivre une expérience humaine et sensorielle unique à vos collaborateurs, clients et partenaires dans un cadre surprenant et convivial.

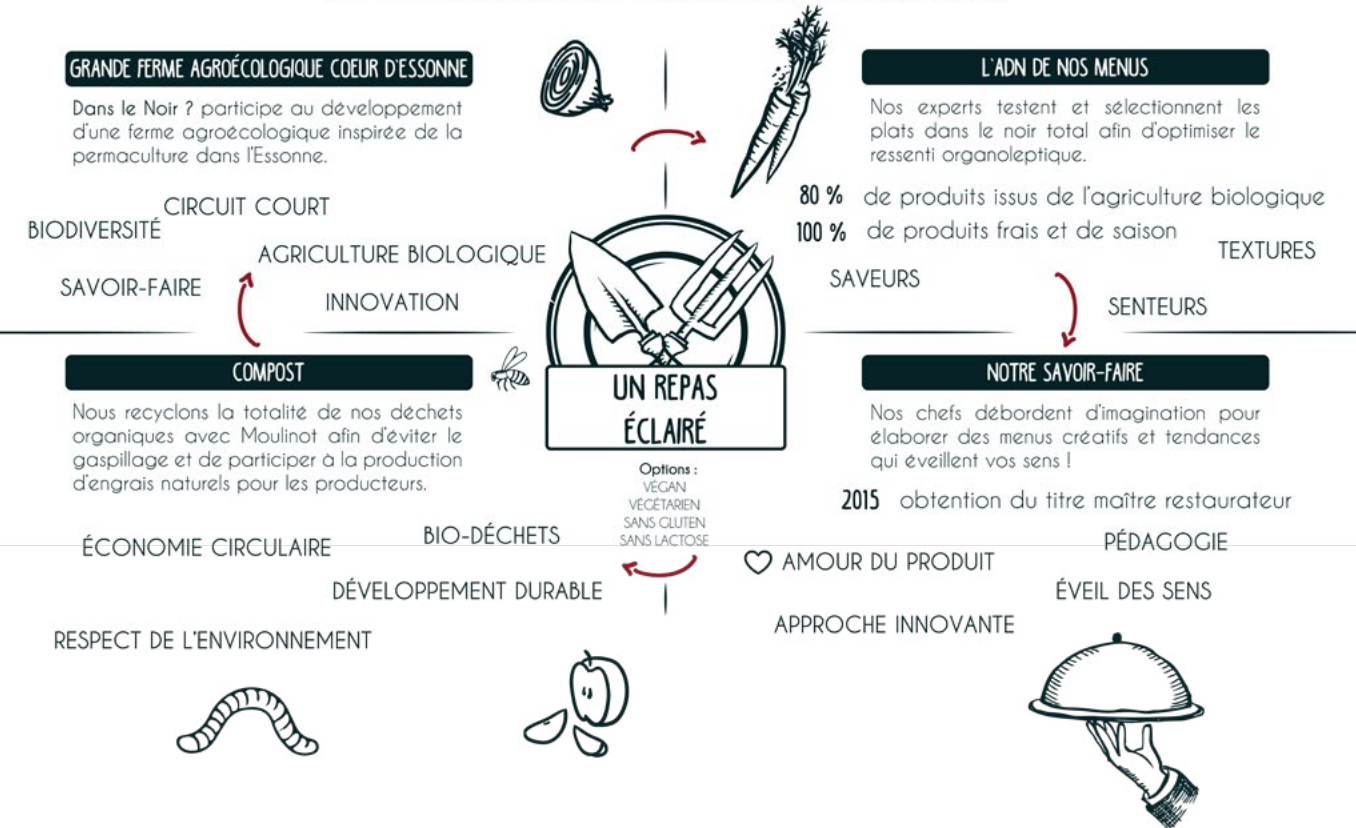
Nos chefs développent une cuisine savoureuse, raffinée et adaptée au contexte de dégustation très particulier du noir absolu. Les saveurs et les textures sont organisées de manière pédagogique dans l'assiette. Toutes les allergies ou restrictions alimentaires sont prises en compte le jour de la venue des participants. Le menu est adapté pour chacun. Les photos du menu sont présentées aux invités à leur sortie de l'expérience dans nos espaces éclairés.



# UNE DÉMARCHE RESPONSABLE



DANS LE NOIR ? ACTEUR ENGAGÉ DU BIO  
ET DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE DEPUIS 2016



Enfin, pas d'innovation sociale sans démarche RSE globale et responsable. Ainsi le restaurant Dans le Noir ? de Paris est depuis plusieurs années bio à 80 % et propose en outre une option de menu vegan.

Depuis 2018, les déchets biologiques sont recyclés et Dans le Noir ? fait partie du pool d'entreprises développant le projet de la Ferme de l'Envol en Essonne piloté par Ferme d'Avenir. L'objectif est de produire une partie de ses ingrédients en circuit-court, bio et issus d'une agriculture inspirée de la permaculture dans une logique d'économie circulaire.



# DÉJEUNER & DÎNER

## DÉGUSTEZ UN APÉRITIF EN LUMIÈRE AVANT VOTRE REPAS

1 cocktail surprise + 3 amuses-bouche 100 % bio 21 € TTC (17,50 € HT)  
1 coupe de champagne + 3 amuses-bouche 100 % bio 25 € TTC (20,83 € HT)

## FORMULES HORS BOISSONS

### 2 PLATS

Entrée + plat ou plat + dessert

#### MIDI

41 € TTC  
(37,27 € HT)

#### SOIR

45 € TTC  
(40,91 € HT)

### 3 PLATS

Entrée + plat + dessert

#### MIDI

48 € TTC  
(43,63 € HT)

#### SOIR

51 € TTC  
(46,36 € HT)

Forfait 1 verre de vin 7 € TTC (5,83 € HT)

Forfait 2 verres de vin 12 € TTC (10 € HT)

Une bouteille de vin 30 € TTC (25 € HT)

## FORMULE DÉGUSTATION

Entrée + plat + dessert + 3 verres de vin

#### MIDI

65 € TTC (57,88 € HT)

#### SOIR

68 € TTC (60,53 € HT)







## DÉJEUNER & DÎNER

### FORMULE GOURMANDE

Apéritif + amuse-bouche + entrée + plat  
+ fromage + dessert + 3 verres de vin

#### MIDI

79 € TTC (70,14 € HT)

#### SOIR

85 € TTC (75,99 € HT)

**Vous pouvez aussi remplacer les verres de vin par des boissons sans alcool en accord avec les mets dégustés.**

### PRIVATISATION DU RESTAURANT POUR VOTRE REPAS

#### 2 HEURES

5100 € TTC (4250 € HT)

#### 4 HEURES

8100 € TTC (6750 € HT)

En fonction du nombre de participants, les repas et les prestations incluses seront à définir.



## PARTAGER UN MOMENT FORT

### NOS ANIMATEURS NON-VOYANTS OU MALVOYANTS À VOTRE TABLE DURANT LE REPAS

Leur présence permet d'accompagner les participants, les rassurer, les faire réagir sur la dégustation et répondre à leurs questions sur le handicap. Le noir suscite naturellement beaucoup d'interrogations qui pourront être abordées sans tabou et de manière conviviale.

À partir de 270 € TTC (225 € HT).

#### NOS GUIDES ANIMATEURS



### IMPRIMEZ LE SOUVENIR DE VOTRE ÉVÉNEMENT AVEC UN PHOTOBOOTH

Profitez d'un photobooth durant toute la durée de votre événement, vous pourrez faire autant de photos que vous le souhaitez et les envoyer par mail.

Nous pouvons aussi mettre à votre disposition une imprimante pour éditer vos photos et personnaliser les impressions (logos, fond, texte...).

Forfait impression 100 photos : 240 € TTC (200 € HT)

*NB : Ce service est disponible uniquement dans le cadre d'une privatisation.*

## ALLER PLUS LOIN DANS LA COHÉSION D'ÉQUIPE

### UNE ÉNIGME QUI A DU SENS

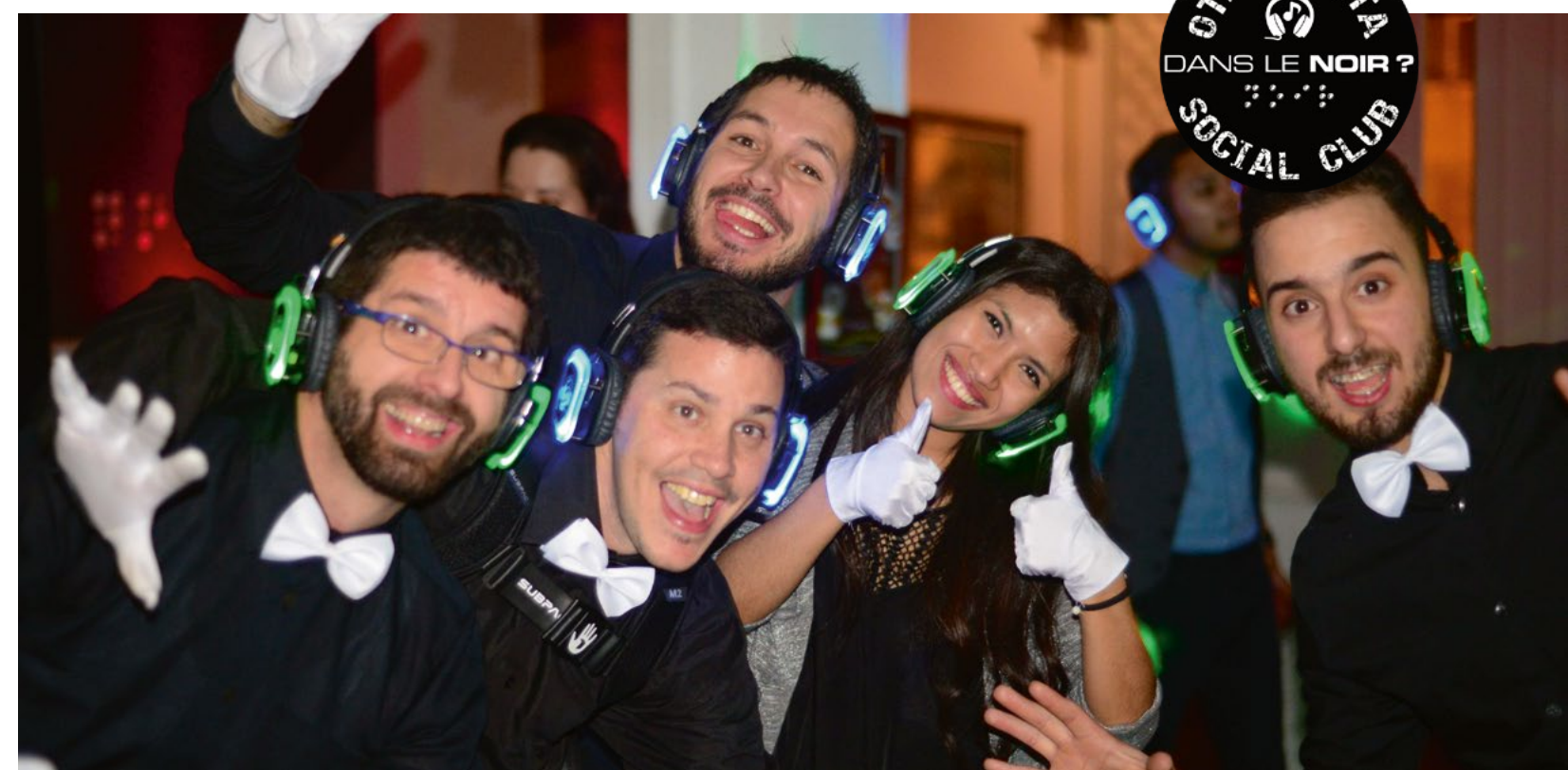
Apprenez à communiquer autrement pour trouver la clé de l'énigme. La cohésion, l'entente et la détermination seront vos moteurs. Reproduisez le schéma qui sera communiqué au chef d'équipe. Suivez ses instructions pour résoudre l'énigme.

### LA RECETTE À L'AVEUGLE

En équipe, plongés dans le noir, vous devrez reconnaître le goût de tous les éléments qui composent notre jus surprise. Sélectionnez avec vos autres sens que la vue les fruits et légumes dont vous aurez besoin pour reproduire le jus à la lumière! Qui sera le plus proche de la recette ?

### OVSC OU SILENT PARTY

Profitez d'une soirée dansante insolite avec notre DJ. Vous serez munis d'un casque diffusant deux types de musique, mixés en live et pourrez choisir le son de votre choix pour faire la fête. En option : profitez de la présence d'animateurs sourds. Apprenez à communiquer autrement au-delà des mots.





# SE RESSOURCER EN JOURNÉE

## • COMMENCEZ LA JOURNÉE PAR UNE EXPÉRIENCE HORS DU TEMPS •

### FORFAIT PETIT DÉJEUNER À PARTIR DE 8h30

Forfait d'ouverture exceptionnelle : 480 € TTC (400 € HT)

puis 27,50 € TTC (25 € HT) par participant.

Ce forfait comprend :

une boisson chaude à déguster en lumière à l'arrivée des participants et une dégustation dans le noir composée d'un cocktail de fruits frais surprise, un produit laitier et 3 mignardises sucrées par personne.

## • VIVEZ UNE APRÈS-MIDI HORS DU COMMUN •

### FORFAIT GOÛTER À PARTIR DE 15h

27,50 € TTC (25 € HT) par participant.

Ce forfait comprend :

une dégustation dans le noir composée d'un cocktail de fruits frais surprise et 5 mignardises sucrées par personne.

## • A L'HEURE DE L'APÉRITIF, PROFITEZ D'UN MOMENT CONVIVIAL •

### FORFAIT APÉRITIF À PARTIR DE 17h

49 € TTC (43,44 € HT) par participant.

Ce forfait comprend : une dégustation dans le noir composée de 10 produits : 2 boissons et 8 tapas par personne.

**Nous pouvons créer pour vous des formats sur mesure adaptés à vos besoins et vos objectifs : afterwork, speed dating, recrutement...**





# ORGANISEZ VOS RÉUNIONS...

## FORFAITS RÉUNION

### FORFAITS RÉUNION

Nos forfaits (valables pour 8 personnes et plus) comprennent la location de salle, le matériel ainsi que des pauses gourmandes composées de 3 mignardises salées ou sucrées par personne.

Demi-journée avec 1 pause : 29 € TTC (25 € HT) par participant  
Journée avec 2 pauses : 40 € TTC (35 € HT) par participant

## MATÉRIEL

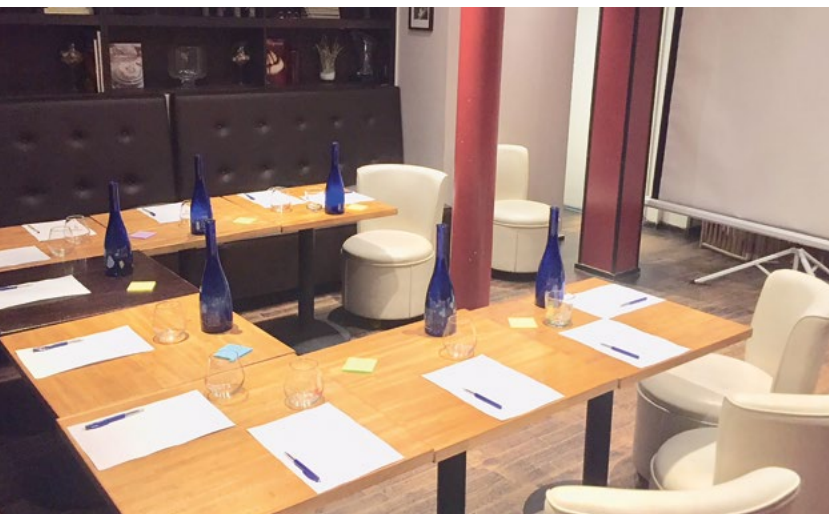
Écran de projection et vidéoprojecteur  
Paperboard et matériel de papeterie  
Machine à café et boissons fraîches

**L'espace lounge du  
Restaurant Dans le Noir?  
51 rue Quincampoix - 75004  
15 places assises**

Espace convivial doté de lumière artificielle avec une banquette en L + fauteuils

**L'Espace Sensoriel Dans le Noir?  
40 rue Quincampoix - 75004  
8 à 10 places assises**

Espace lumineux et atypique avec une table rectangulaire et des tabourets



# OU JOURNÉES D'ÉTUDE



**La salle de réunion  
10, Rue aux Ours, 75003 PARIS  
16 places assises**

## FORFAITS JOURNÉE D'ÉTUDE

Ces forfaits comprennent la location de salle et le matériel.  
Demi-journée : 250 € HT  
Journée : 350 € HT

## MATÉRIEL

Écran de projection et vidéoprojecteur  
Paperboard et matériel de papeterie  
Machine à café et boissons fraîches  
La possibilité d'imprimer des documents

## PAS LE TEMPS DE DÉJEUNER DANS LE NOIR LE MIDI ? DÉCOUVREZ NOTRE OFFRE 100 % BIO TASTYBIO À DÉGUSTER EN LUMIÈRE.

Nous vous proposons des plateaux repas composés de plats 100 % BIO cuisinés à partir de produits frais et de saison, à haute saveur révélée ! Une cuisine fraîche, saine et savoureuse testée par nos experts sensoriels dans l'obscurité absolue.

**FORFAIT PLATEAUX REPAS :  
18 € TTC (16,36 € HT)**

Composition : une entrée, un plat, un dessert, une boule de pain et un set de couverts recyclables et biodégradables.





## TASTYBIO BY DANS LE NOIR ?

•  
**NOTRE OFFRE 100 % BIO EN LUMIÈRE  
 À DÉGUSTER SUR PLACE, À EMPORTER OU EN  
 LIVRAISON SUR TOUT PARIS**  
 •

Une cuisine saine et authentique, une expertise sensorielle unique et une démarche responsable créée par nos chefs à partir de produits bio, frais et de saison.

Tastybio est un manifeste des équipes de Dans le Noir ? qui, en pointe de l'innovation sociale, veulent délivrer un produit de haute qualité organoleptique autour d'une démarche éthique pour la santé comme pour la planète !

Mangez sainement ! Pour vos équipes et vos clients, pour vos réunions et comités, vos teambuilding et rendez-vous d'affaires...

Choisissez le côté pratique ! Nous pouvons vous livrer dans vos locaux dans des contenants biodégradables et ergonomiques.





## LES PETITS PLAISIRS TASTYBIO !

### VOTRE REPAS BIO SUR PLACE OU À EMPORTER

Formule entrée-plat ou plat-dessert 13 € TTC (12,32 € HT)

Formule entrée-plat-dessert 17 € TTC (16,11 € HT)

Formule entrée-plat-dessert-jus 21 € (19,91 € HT)

### VOTRE BUFFET SAIN DANS VOS LOCAUX

Nous élaborons avec vous vos buffets 100 % bio, éthiques et responsables, pour vos événements. Nous pouvons nous adapter à vos besoins : menus à thème, contenants et quantités...

Faites vous livrer votre buffet ou nous venons l'installer chez vous.

**BUFFET DÉJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE** à partir de 10 € HT par personne.

**BUFFET DE PETITS FOURS** à partir de 6 € HT par personne.

### VOS PLATEAUX REPAS SUR PLACE OU DANS VOS LOCAUX

Nous proposons également une offre de plateaux repas tout compris ! Une entrée, un plat, un dessert, du pain, et des couverts, packagés de manière ergonomique pour vos repas d'équipe, vos formations et réunions.

18 € TTC (16,36 € HT)

### VOTRE BRUNCH CONVIVAL OU APÉRITIF DÎNATOIRE AU BUREAU !

Faites-vous livrer vos plateaux de fromages, charcuteries, saumons, pains et jus frais. Nous nous adaptons à vos envies. Accompagnez vos plateaux avec nos boissons bio: thés, boissons fraîches et vins. Découvrez aussi notre

Champagne vegan.





# DANS LE NOIR ?

espacesensoriel

## L'ESPACE SENSORIEL DANS LE NOIR ?

VOUS ACCUEILLE AU CŒUR DE PARIS, ENTRE CHÂTELET ET BEAUBOURG, POUR VOUS FAIRE VIVRE DES EXPÉRIENCES SENSORIELLES UNIQUES !

Un lieu de sérénité qui vous emporte dans le temps et l'espace, dans une promenade entre goûts, parfums et terroirs. Redécouvrez vos sens en vous concentrant sur l'essentiel.

Découvrez nos ateliers conviviaux et innovants sur les thèmes du parfum, du vin et de la dégustation de produits d'épicerie fine rigoureusement sélectionnés et animés par des experts sensoriels inattendus !



entre 40 minutes  
et 1 heures dans le noir



jusqu'à 9 personnes



un guide expert  
sensoriel



**Tiffany Kendziolka**  
Guide experte sensorielle

Tiffany Kendziolka est experte en analyse sensorielle. Malvoyante, elle a fait de son handicap une force en obtenant un Master d'analyse sensorielle - Parfum à l'ISIPCA (Institut Supérieur International de la Parfumerie, de la Cosmétique et de l'Aromatique) à Versailles où elle a développé sa sensibilité sensorielle et notamment olfactive.

Après deux années d'expérience au sein d'un grand groupe cosmétique, en tant que chargée d'études en évaluation sensorielle parfum, Tiffany a rejoint l'équipe de Dans le Noir ?.

Elle a participé à la conception d'ateliers innovants dans le noir absolu sur le parfum et l'œnologie. En proposant d'oublier la vue le temps d'une expérience, Tiffany propose aux participants des ateliers à l'Espace Sensoriel Dans le Noir ?, une autre façon de ressentir les saveurs, les senteurs, les textures. Elle transmet son expertise au travers d'échanges pédagogiques et conviviaux non dénués d'émotion et de poésie.



# ATELIERS PARFUM

## VOUS AVEZ DU NEZ !

**Vivez une expérience olfactive unique dans le noir absolu** ; un moment de délicatesse et de découverte plein de poésie.

**Retrouvez le potentiel de votre nez**, laissez libre cours à votre imagination et écoutez vos émotions.

1h30 dont 1h dans le noir Tarif des ateliers : 49 € TTC (40,83 € HT) par personne  
Privatisation jusqu'à 9 personnes - 390 € TTC (325 € HT)

### LA MALLE AUX PARFUMS

Vivez un atelier convivial en vous replongeant dans vos souvenirs d'enfance. Laissez-vous envahir par vos émotions à travers un jeu de senteurs ludique et amusant.

Un moment d'émotion et de partage.

### LE PARFUM ET VOUS

Cet atelier pédagogique et envoûtant vous orientera vers votre univers de parfum favori.

De l'aromatique au boisé, de la matière première au parfum, laissez-vous surprendre par la richesse olfactive d'une écorce, d'une épice, d'un pétale de fleur.

Prolongez l'expérience olfactive avec LA BOX Dans le Noir ? Parfum : une sélection de trois parfums en accord avec votre univers olfactif favori.

LA BOX Dans le Noir ? Parfum (à choisir parmi 5 univers)  
3 flacons de 7,5 ml - 25 € TTC (20,83 € HT)

### L'ORIENTAL ET VOUS

Voyagez au cœur de l'Orient au travers d'un atelier qui vous fera découvrir la complexité et la diversité de cet univers. Laissez-vous envoûter par des matières et parfums captivants.





## ATELIERS VIN

### L'ESPRIT DU VIN

**Libérez-vous du schéma classique de la dégustation de vin.** Le noir permet de se concentrer sur les qualités essentielles d'un produit en révélant de manière naturelle un goût, un arôme, une matière ou une odeur. Il libère la parole pour révéler des contenus profondément émotionnels.

1h30 dont 1h dans le noir

Tarif de l'atelier : 49 € TTC (40,83 € HT) par personne

Privatisation jusqu'à 9 personnes - 390 € TTC (325 € HT)

### •

#### LE VIN SANS ETIQUETTE

Faites confiance à vos sens pour mieux comprendre le vin et son terroir à travers ses textures, ses saveurs et ses arômes. Au-delà des étiquettes, découvrez 5 vins autrement grâce à notre jeu d'énigmes sensorielles.



## ATELIER DÉGUSTATION

### VOUS ÊTES UN FIN PALAIS !

Recentrez-vous sur vos sens et apprenez à analyser les qualités organoleptiques d'un produit, au delà des étiquettes et du marketing.

Au cours de cet atelier, **dégustez nos lauréats des « Dans Le Noir ? Blind Tasting Awards ».**

### •

#### PLAISIR DE DÉGUSTER

Découvrez 7 produits

1h dont 40 min dans le noir

Tarif de l'atelier : 29€ TTC (25,76€ HT) par personne

Privatisation jusqu'à 9 personnes - 240€ TTC (213,03€ HT)

Grâce à cet atelier de dégustation à l'aveugle, découvrez une nouvelle façon de consommer. Laissez vous guider par nos experts sensoriels et retrouvez du sens.

**POUR TOUS NOS ATELIERS, NOUS POUVONS PROPOSER DES FORMATS SUR MESURE ADAPTÉS À VOS BESOINS ! DEVIS SUR DEMANDE.**



# DANS LE NOIR ? BLIND TASTING AWARDS

## UN AMBASSADEUR DE PRODUITS DE QUALITÉ



Dans Le Noir ? Blind Tasting Awards est un label qui récompense des produits d'épicerie fine et boissons aux caractères sensoriels remarquables.

Les produits sont sélectionnés dans le noir absolu et sont comparés à l'aveugle à des référents de leur marché par un jury d'experts sensoriels voyants et non-voyants.

En fonction des notes attribuées, les produits sont récompensés par différentes médailles.

Cette méthodologie dépourvue de jugement visuel et sans artifice marketing permet de proposer aux consommateurs, un label exigeant, pragmatique et résolument orienté vers une approche sensorielle, tout en étant modéré par l'impact du prix qui reste une variable importante.

Redécouvrir nos autres sens, c'est aussi revenir à l'essentiel. Car on ne devrait pas manger qu'avec ses yeux.

Le goût, l'odeur et la texture, restent des dimensions essentielles pour consolider notre jugement et se réapproprier nos choix.



### Parole de lauréat

Nous étions très fiers de gagner cette récompense. Le mode de sélection nous paraît parfaitement adapté pour identifier les producteurs qui investissent dans la qualité face aux grosses machines marketing. C'est particulièrement vrai dans le champagne. Révillon d'Apreval est une marque jeune mais qui a parié sur la qualité dès son lancement. La preuve, les résultats sont là ! Merci aux experts de l'Institut et de Dans le Noir ? de nous avoir retenus.

**Stéphanie Dondain**  
Directrice Commerciale Château Cabezac Collections





# OFFREZ DES CADEAUX PLEIN DE SENS

DÉCOUVREZ NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE

- GOODIES
- CADEAUX D'ENTREPRISES
- CHÈQUES CADEAUX
- BOX PARFUM
- VINS
- EPICERIE FINE
- PRODUITS INNOVANTS
- LIVRES...



Pour vos achats en ligne :  
<https://eboutique.danslenoir.fr/accueil/>



## NOS COFFRETS CADEAUX

Dans le Noir ? a conçu pour vous des coffrets cadeaux à partager et à offrir en toutes occasions !

Chaque coffret contient un chèque cadeau + un recueil de nouvelles « Dans le noir et autres histoires » ainsi qu'une lampe de lecture et un marque page offerts.

### ESPACE SENSORIEL

#### LE PARFUM ET VOUS ET LA BOX

87 € TTC pour 1 personne  
ou 161 € TTC pour 2 personnes

#### LA MALLE AUX PARFUMS

62 € TTC pour 1 personne  
ou 111 € TTC pour 2 personnes

#### LE VIN SANS ÉTIQUETTE

62 € TTC pour 1 personne  
ou 111 € TTC pour 2 personnes

### RESTAURANT

#### DANS LE NOIR ? ET AUTRES HISTOIRES

2 menus entrée-plat-dessert

123 € TTC

#### OFFRES SPÉCIALES

- 10 % à partir de 50 chèques ou coffrets
- 12 % entre 51 et 70 chèques ou coffrets
- 15 % entre 71 et 90 chèques ou coffrets
- 20 % à partir de 91 chèques ou coffrets

*IL N'Y A PAS DE TVA APPLICABLE LORS DE L'ACHAT DE CHÈQUES CADEAUX, CELLE-CI S'APPLIQUE UNIQUEMENT LORSQUE LES CHÈQUES CADEAUX SONT CONSOMMÉS.*





## PÉDAGOGIE INNOVANTE FORMEZ VOS PUBLICS !

L'Institut Européen de test et dégustation à l'aveugle anime notre réseau d'Espaces Sensoriels de Paris, Nantes, Londres, Madrid et notre centre de séminaire, équipé d'une salle noire, situé dans le département du Lot.

Les experts sensoriels de l'Institut peuvent aider les entreprises dans la conception de formations impactantes et sur mesure : appui d'une formation initiale, création d'une formation spécifique autour de l'analyse sensorielle...

### CRÉATION D'ATELIERS SUR MESURE

Dans Le Noir ? crée des ateliers sur mesure en fonction de vos besoins.

Nous élaborons au préalable la meilleure pédagogie à adopter et définissons ensemble les points clés permettant de répondre à vos objectifs.

Nombre de participants, déroulé et durée de la formation, type d'ateliers et outils à mettre en place... sont également des points que nous abordons ensemble lors de la préparation de l'événement.



## LE NOIR COMME OUTIL PÉDAGOGIQUE

**Marquez** durablement les esprits en proposant une méthode d'apprentissage innovante.

**Facilitez** la communication et offrez à votre public le moyen de s'exprimer librement et de développer sa confiance en soi.

**Révélez** une cohésion d'équipe grâce à des ateliers interactifs dépourvus de jugements visuels.

**Stimulez** l'imagination et formez des esprits libres.

**Déployez** la créativité dans toutes les disciplines.

**Obtenez** une réelle attention et revenez à l'essentiel, sans outil digital.

**Bouleversez** les a priori sur la relation entre le handicap et la performance à travers des dégustations animées par un expert sensoriel mal voyant ou non-voyant.

## AXES DE FORMATION

**Bénéficier** d'une expérience sensorielle dans le noir absolu pour comprendre et savoir mettre en avant un produit.

**Évaluer** ses propres capacités sensorielles.

**Analyser** les produits et acquérir un vocabulaire adapté pour vendre avec efficacité.

**Apprendre** à construire le bon argumentaire commercial d'un produit en s'appuyant sur ses réels atouts.



# CRÉATIVITÉ, COMMUNICATION & MARKETING SENSORIEL

•  
BRAINSTORMING  
TESTS ET CONCEPTION DE PRODUIT  
BLIND TASTING  
•

## BÉNÉFICIEZ D'UNE EXPERTISE ET D'UN ACCOMPAGNEMENT INNOVANTS

Développez une vision audacieuse de vos produits de la conception jusqu'au consommateur. Rencontrez nos consultants/pilotes pour vous accompagner dans votre projet. L'obscurité « made by Dans le Noir ? » est un outil puissant et attractif particulièrement adapté pour tester et concevoir vos produits. Il permet de se concentrer sur les qualités essentielles d'un produit en révélant de manière naturelle un goût, un arôme, une matière, une odeur, un son, une musique ou un texte. Il libère la parole et l'imagination pour révéler des contenus authentiques, profondément émotionnels et créatifs.



•  
LANCEMENT DE PRODUIT  
CONFÉRENCE DE PRESSE  
•

## CRÉEZ DES EMOTIONS FORTES EN PROVOQUANT UNE CONSOMMATION ÉCLAIRÉE

Faites passer vos messages auprès des journalistes, des influenceurs et des clients en proposant une expérience sensorielle et émotionnelle unique autour de vos produits qui marquera durablement les esprits, sous la forme d'une conférence de presse, d'un pop-up store, d'un show room, d'un test produit, ... car une bonne expérience vaut souvent mieux qu'un long discours !

**70 %** des consommateurs considèrent que les émotions comptent pour moitié dans leur décision d'achat.

**82 %** pensent que l'expérience est le vecteur de communication le plus efficace !

**66 %** déclarent que le marketing expérientiel modifie positivement leur opinion sur la marque.

**9** consommateurs sur 10 pensent que tester le produit via une expérience est la meilleure façon d'obtenir de l'information sur la marque.





## CENTRE DE SÉMINAIRE & DETOX DIGITALE

•  
**VENEZ VOUS RESSOURCER, DÉPLOYER VOTRE  
 CRÉATIVITÉ OU FORMER VOS PUBLICS DANS UN CADRE  
 DE DÉCONNEXION VERDOYANT !**  
 •

### LE COUVENT - Sarrazac - Lot

Développé par Dans le Noir ?, le Couvent est un centre de séminaire et de formation équipé avec les technologies les plus modernes, tout en gardant le cachet authentique d'un bâtiment du XVI<sup>ème</sup> siècle. Le centre travaille sur de nombreux sujets innovants comme le marketing sensoriel, le développement de produits, les problématiques de la RSE, l'intégration de la diversité dans le monde du travail et plus généralement sur l'innovation sociale.



SÉMINAIRES RÉSIDENTIELS ET CONFÉRENCES : DEVIS SUR DEMANDE



### SÉMINAIRES ET CONFÉRENCES : DIVERSITÉ ET HANDICAP

#### **TOUS DIFFÉRENTS !**

Conférence tout public, qui, passant du registre légal et technique à celui de l'émotion, montre comment la différence peut créer de la valeur et rentrer dans un cercle vertueux qui rend l'entreprise plus innovante et plus solidaire en poussant ses acteurs vers une ouverture d'esprit.

#### **LA DIVERSITÉ, SOURCE DE CRÉATION DE VALEUR.**

Intervention auprès des CODIR et des COMEX sur les moyens d'intégrer sa politique handicap dans une stratégie de développement à moyen et long terme, en faisant de la différence une force collective.

#### **LA DIFFÉRENCE : SOURCE DE TALENTS ET RESSOURCE POUR L'ENTREPRISE.**

Mobiliser les managers/tuteurs/collaborateurs de travailleurs handicapés autour des thématiques d'accueil, d'intégration et de maintien dans l'emploi et en faire des ambassadeurs au sein de leur équipe.

#### **HANDICAP : INTÉGRATION DES PROCESS POUR RÉUSSIR.**

Permettre aux parties prenantes de l'intégration du handicap (RH, managers et tuteurs) d'aborder sereinement et de manière productive le sourcing, l'entretien et l'intégration de travailleurs handicapés en leur donnant accès aux outils et acteurs ad hoc.

#### **HANDICAPÉ ET ENTREPRENEUR !**

Accompagner des porteurs de projets en situation de handicap en communiquant sur le cadre législatif, administratif et financier et en faisant du partage d'expérience.



## PARTAGE D'EXPÉRIENCES & CONFÉRENCES

Qui mieux que les fondateurs et les experts du groupe Ethik Investment pour partager et approfondir le sujet du handicap, du management de la diversité et de l'innovation sociale en sensibilisant vos équipes. Leur intervention s'adapte en fonction de vos centres d'intérêt et de vos objectifs !

Interventions de 20 minutes à 1 heure en fonction de la thématique abordée.  
Devis sur demande.

- **HANDICAP ET PERFORMANCE** •
- **INNOVATION SOCIALE ET CRÉATION DE VALEUR** •
- **DES SENS A L'ESSENTIEL** •

### Édouard de Broglie Président du groupe Ethik Investment/Fondateur de Dans le Noir ?

Entrepreneur et chercheur en innovation sociale. Il est aussi spécialiste du Management de la diversité.

Études en Droit (Maitrise Paris II), Sciences économiques et Géographie. Après quelques années aventureuses en Amériques, en Asie du sud-est, il devient Attaché Culturel et Scientifique à l'Ambassade de France à Tirana.

De retour en France, Édouard de Broglie rejoint le groupe Young et Rubicam en 1987 comme consultant et développe plusieurs filiales dont Power brands (qui fusionnera avec Prodeo). Il travaille aussi plusieurs années au sein du groupe Havas Advertising comme DG d'Euro RSCG Vitesse (The Sales machine) où il travaillera notamment avec Jacques Séguéla, puis comme DG de Connectworld.

En 2000, il crée Trade Connection, une SSII innovante et devient associé dans plusieurs entreprises comme « Fun Kart » dans l'univers des loisirs. Il participe aussi en 2010 au sauvetage des chantiers ALUBAT en Vendée.

En 2003, il crée Ethik Investment qui ouvre en 2004 le premier restaurant Dans le Noir ? à Paris et développe l'entreprise dans le monde entier.

Publications : 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).



## INTÉGRATION DU HANDICAP DANS LES ENTREPRISES

### 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 : « La diversité est un non-sujet dans mes projets, seul le savoir-faire et le savoir-être m'intéressent. La diversité de mes collaborateurs c'est, pour moi, la garantie du succès. ».

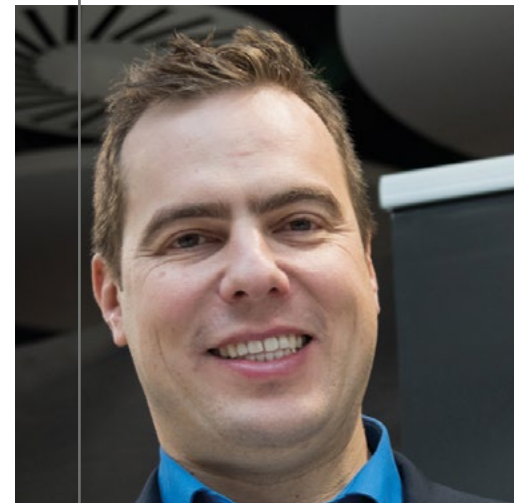
Ainsi, le monde économique ordinaire, l'économie sociale utile et solidaire, l'associatif, le médico-social sont autant d'univers dans lesquels il opère. Co-fondateur et DG du groupe Ethik Investment, il préside à la destinée d'Ethik Connection et des spas Dans le Noir ?. Fondateur de TIH BUSINESS (plateforme de marche de la sous-traitance handicap) et Président fondateur de h'up entrepreneurs pour accompagner les entrepreneurs en situation de handicap, sont quelques exemples illustrant son désir de faire exister la diversité. Didier s'engage aussi dans la cité, il est ainsi membre du conseil stratégique de la ville de Paris, expert emploi pour le Conseil National du Handicap.



### Fabrice Roszczka Directeur Général Adjoint du groupe Ethik Investment

Ancien responsable des projets culturels et sportifs de l'association Paul Guinot, pour les aveugles et les malvoyants, Fabrice y coordonne le développement du programme « Le Goût du Noir » (dîners dans le noir guidés par des non-voyants). En 2004 il participe à l'ouverture à Paris du premier restaurant « Dans le Noir ? ». En rejoignant le groupe dès 2005, il assure le recrutement et la formation des équipes de nombreux autres établissements

permanents et éphémères dans le monde entier. Il crée et dirige le département événementiel Ethik Event, qui développe en France et dans toute l'Europe de nombreux dispositifs événementiels innovants incluant des personnes en situation de handicap. Militant de la première heure, d'une société plus généreuse et plus inclusive et passionné par l'innovation et la rencontre avec la différence, il assure aujourd'hui le rôle de Directeur Général Adjoint du groupe Ethik Investment, et Directeur Général Associé d'Ethik Connection, l'agence de la diversité innovante. Il y intervient comme expert de l'innovation sociale inclusive et accompagne avec les équipes, les marques, entreprises et collectivités, pour co-concevoir avec elles des projets porteurs de sens, à fort impact social positif. Chaque projet est une page blanche, et une nouvelle occasion de mieux « connecter » les humains entre eux, pour les faire réfléchir en dehors du cadre, et prendre conscience de ce qui est essentiel.





## ETHIK CONNECTION

Pour aller plus loin et mettre en place des projets en dehors de nos établissements, contactez les équipes d'Ethik Connection, division B to B du groupe Ethik Investment. L'agence Ethik Connection tire le meilleur parti de notre ADN spécifique en adoptant une approche créative et performante de la diversité.

Découvrez l'agence sur : [www.ethik-connection.com](http://www.ethik-connection.com)



**Impactez vos publics avec des connexions humaines incomparables.**

**L'agence conseille, crée et met en œuvre vos projets grâce à des solutions originales, innovantes et porteuses de sens.**

### LES 4 EXPERTISES

- CONSEIL, CRÉATIVITÉ & COMMUNICATION •
- ÉVÉNEMENT, SÉMINAIRE & CONFÉRENCE •
- MANAGEMENT INCLUSIF & RECRUTEMENT •
- FORMATION HANDICAP & DIVERSITÉ •

## L'AGENCE DE LA DIVERSITÉ INNOVANTE

**CRÉER DU SENS,  
CONNECTER VOS PUBLICS**

**15 CONSULTANTS ET CRÉATIFS** à votre service

**+ de 350 000 PARTICIPANTS** ont apprécié nos événements, nos conférences et nos formations

**+ de 800 PERSONNES HANDICAPÉES** ont bénéficié de notre recrutement, d'une de nos formations ou d'un suivi dans l'emploi

**+ de 900 PROJETS** clients réalisés





# CONTACTS & INFORMATIONS PRATIQUES

## ● RESTAURANT DANS LE NOIR ? PARIS

**CAPACITÉ MAXIMALE DE LA SALLE NOIRE :**

**60 PLACES ASSISES PAR SERVICE**

**OUVERT TOUS LES JOURS**

51 RUE QUINCAMPOIX 75004 PARIS

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

01 42 77 98 04

Service commercial : [dircom-fr@danslenoir.com](mailto:dircom-fr@danslenoir.com)

## ● TASTYBIO BY DANS LE NOIR ?

**DU LUNDI AU VENDREDI, À DEGUSTER SUR PLACE OU**

**À EMPORTER ET EN LIVRAISON DANS PARIS.**

51 RUE QUINCAMPOIX 75004 PARIS

01 42 77 71 54 ou 01 42 77 98 04

Service commercial : [dir-ei@danslenoir.com](mailto:dir-ei@danslenoir.com)

## ● ESPACE SENSORIEL DANS LE NOIR ? PARIS

**CAPACITÉ MAXIMALE DE LA SALLE NOIRE :**

**9 PLACES ASSISES**

**OUVERT DU MARDI AU SAMEDI**

**POSSIBILITÉ D'OUVRIRE SUR DEMANDE LE DIMANCHE ET LUNDI**

40 RUE QUINCAMPOIX 75004 PARIS

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

09 83 49 87 97

Service commercial : [sens@danslenoir.com](mailto:sens@danslenoir.com)

## ● INSTITUT EUROPÉEN DE TEST ET DÉGUSTATION À L'AVEUGLE

LE COUVENT, 1 PLACE DE L'ÉGLISE 46600 SARRAZAC (LOT)

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

01 42 77 98 04

Service commercial : [dircom-fr@danslenoir.com](mailto:dircom-fr@danslenoir.com)

