

# DANS LE NOIR ?

ESENCIA DE LOS SENTIDOS



*UNA OPORTUNIDAD ORIGINAL  
PARA UN EVENTO ÚNICO*

---

LANZAMIENTOS DE  
PRODUCTOS  
TEAM BUILDING  
TALLERES DE  
SENSIBILIZACIÓN  
SILENT PARTY  
BRAINSTORMING  
CATAS DE PRODUCTOS



"UN EVENTO DIFERENTE, ÚNICO QUE TRASCIENDE TUS SENTIDOS Y DEL QUE SE VAN A ACORDAR."



## TU EVENTO "LLAVE EN MANO"

### CATAS DE VINO

Realizamos diferentes catas (aceite, queso, etc.) a oscuras pero sobre todo con productores de vino, ya que 9 personas de cada 10 confunde entre el vino tinto, rosado y blanco

### LANZAMIENTOS DE PRODUCTOS

Se puede realizar lanzamientos de productos nuevos que incluya la parte sensorial como lo hizo Macallan con su nueva edición de whisky

### TEAM BUILDING

Refuerce los lazos sociales de un grupo de personas de su empresa con una comida en la oscuridad

### TALLERES DE SENSIBILIZACIÓN

Realizamos talleres de para agudizar tus sentidos, sensibilizando a tus empleados sobre la diversidad y la inclusión, a través del contacto directo con personas con capacidades diferentes

### SILENT PARTY

Una experiencia de fiesta diferente: aquí no se te quita la vista, sino que te ponemos en los zapatos de nuestros camareros de barra sordos, que estarán aquí para ayudarte a comunicarte pero pasándolo bien.

### TE OFRECEMOS:

- La posibilidad de privatizar el restaurante y personalizar la experiencia
- Guías invidentes que comparten su día a día con los comensales
- Organizar eventos diferentes dentro del comedor a oscuras según tus necesidades y tu presupuesto.

# ¿QUIENES SOMOS?

DANS LE **NOIR ?** es una marca europea de gestión de restaurantes, bares, tiendas y spas, en el mundo. En 2004, abrimos nuestro primer restaurante en París que supo conquistar rápido un gran público. Hemos experimentado el mismo éxito en Londres desde 2006 y en Madrid desde 2017.

«Dans le Noir ?» se ha convertido sin lugar a dudas en una de las más grandes operaciones de sensibilización positiva hacia la discapacidad en Europa y el mundo.

Más de un 50 % de nuestro personal tiene discapacidad.  
Más de 80 eventos se organizan cada año al internacional.

## ¿DONDE ENCONTRARNOS EN EL MUNDO?

### EUROPA

París, Nantes, Burdeos, Tolosa  
Estrasburgo, Marsella, FRANCIA  
Bruselas, BÉLGICA  
Luxemburgo, LUXEMBURGO  
Ginebra, SUIZA  
Londres, REINO UNIDO  
Lisboa, PORTUGAL  
Madrid, ESPAÑA

### AFRICA

El Cairo, EGIPTO

### OCEANIA

Auckland, NUEVA ZELANDA



## IDEA Y CONCEPTO

Dans le Noir ? es una experiencia humana, sensorial y social única. Los comensales cenan en la oscuridad total, y son guiados y atendidos por camareros singulares. Privados de la vista, los comensales tienen que adivinar qué están comiendo usando sus otros sentidos, y así fortalecer esta experiencia intensa con los demás.



# ¿POR QUÉ CENAR EN LA OSCURIDAD ES UNA EXPERIENCIA ÚNICA?

Los tres beneficios de comer en la oscuridad

## SENSORIAL

Como la vista es el sentido en el que más nos apoyamos, nuestra atención aumenta y otros sentidos se magnifican en la oscuridad.

## SOCIAL

En la oscuridad, cualquier prejuicio provocado por la vista desaparece. Por lo tanto, la comunicación es mucho más intensa, auténtica y espontánea. En general, los platos son servidos en grandes mesas compartidas.

## HUMANO

Los camareros invidentes se vuelven los guías personales de los comensales durante la experiencia. En un juego de cambio de roles, la persona no vidente se transforma en los ojos del invitado.

HOY ES EL DÍA  
PARA CRUZAR  
TUS LÍMITES



OLFACTO  
TACTO  
GUSTO



## MENÚ SORPRESA

Dans le Noir ? ofrece una experiencia sensorial única. Nuestros restaurantes se adaptan a las restricciones de comida y a las alergias de los comensales.

Nuestro chef diseña la carta del restaurante jugando con las texturas, sabores y referencias que desaparecen o se transforman dando lugar a una experiencia muy divertida.

## GASTRONOMÍA

Nuestro objetivo es el gusto, el sabor, la calidad de los ingredientes, la salud y la seguridad. Le damos una gran importancia a la calidad de nuestra gastronomía con la colaboración de chefs de todo el mundo. Esto explica que estemos entre el 4% de los mejores restaurantes en cada ciudad en la que operamos. Hemos recibido varios premios como el del mejor restaurante en la categoría de "Fine Dining" de los Hot Concepts en el 2020, que recompensa establecimientos de alta gama.



# LOS BENEFICIOS DE UN TEAM BUILDING A OSCURAS

## COMUNICACIÓN EFECTIVA Y ASERTIVIDAD

### Diálogo: hablar, escuchar y entender

Lograr emplear la comunicación adecuada a favor de un mejor entendimiento; de forma clara, directa y precisa en cualquier situación.

## COLABORACIÓN INTERPERSONAL

### Cooperación e intercambio

Fomentar una mejor relación entre los distintos equipos de trabajo en una empresa mediante el conocimiento, la comprensión y la empatía.

## EMPODERAMIENTO

### Liderazgo de las personas

Trabajar sobre cómo ser un buen líder en la vida cotidiana / espacio de trabajo.

## CONFIANZA

### Creación de equipo

Concienciar a los equipos sobre cómo se puede contar con "el otro" y la empresa, para llegar a las metas comunes.

## Y FUERA DE LA OSCURIDAD?



La Silent Party es una fiesta silenciosa donde los participantes escuchan música a través de cascos inalámbricos y donde camareros-guías sordos enseñan a comunicar en lengua de signos. Es una actividad original para unir y animar el grupo.

Nuestros guías enseñan la comunicación no verbal a través de juegos divertidos y pedagógicos, especialmente creados y adaptados para cada evento

# CONTACTOS

## DANS LE NOIR ?

+ 34 91 296 27 61

contact-mad@danslenoir.com



Plaza del biombo, 5  
28013 Madrid



danslenoirmadrid



Dans le Noir ? Restaurants



Dans Le Noir ? Madrid



Dans le Noir ? Dining in the Dark  
restaurants

## HAN CONFIADO EN NOSOTROS :



randstad fundación

amazon



The  
MACALLAN

Châteauform'

NH HOTEL GROUP

omnitel

CaixaBank

swatch

Dior Santander

Radisson

SOFITEL  
HOTELS & RESORTS



L'ORÉAL

## ALGUNOS PREMIOS :



17 años.  
premios  
randstad  
fundación

