



# DANS LE NOIR ?

DES SENS À L'ESSENTIEL

Communiqué de presse avril 2021

## LES DÎNERS DANS LE NOIR ARRIVENT À BRUXELLES

Avec près de 2 millions de visiteurs à travers le monde depuis 2004, Dans le Noir ? est un succès planétaire. Après Paris, Londres, Madrid, Auckland, St-Pétersbourg, Le Caire, Nantes et Bordeaux, en passant aussi par Melbourne, Barcelone ou encore Marrakech, Casablanca et dernièrement à Strasbourg. Le concept inclusif du groupe éponyme « Dans le Noir ? » ouvre ses portes à Bruxelles en partenariat avec le Warwick Brussels, à partir du 27 mai 2021\*. Les réservations sont disponibles dès maintenant [sur notre site internet](#).

L'expérience des dîners dans le noir sera ouverte au public **trois soirs par semaine, du jeudi au samedi à partir de 19h30**. Les convives dégusteront un **menu 100% surprise** avec une formule entrée, plat, dessert avec ou sans accord mets et vins. Ils seront servis et guidés par une équipe de guides déficients visuels pour vivre une expérience unique, **un moment riche en partage et en questionnements, notamment sur leur perception du goût ou leur relation aux autres**.

Les guides serveurs ont été recrutés avec l'aide d'associations locales, qui pour soutenir ce projet, ont diffusé largement l'offre d'emploi dans leur réseau. Ils seront ensuite formés par l'équipe d'experts Dans le Noir ?.

“ Parce que même en temps de crise, notre engagement continue pour développer notre concept et contribuer à l'insertion des personnes en situation de handicap dans le milieu ordinaire [...] Le Warwick Brussels partage nos valeurs et saisit l'opportunité de ce nouveau projet inclusif pour booster son modèle. ”

**Chanael Lenoir, Directrice Associée Dans le Noir ? International**

\*Sous réserves des consignes gouvernementales



L'aventure commence dès maintenant pour toutes les personnes à la recherche d'un cadeau expérientiel plein de sens à offrir pour la fête des mères. **Dans le Noir ? Brussels propose des bons cadeaux personnalisables et téléchargeables [en ligne](#).**

### La sécurité au cœur de l'expérience :

Le groupe Dans le Noir ? a mis en place dans ses établissements des mesures strictes concernant la sécurité et l'hygiène pour protéger ses visiteurs et ses équipes. La marque a notamment équipé ses restaurants de filtres haute-performance AIRVIA MEDICAL utilisés dans les milieux médicaux, pour garantir la qualité de l'air de ses établissements. Ces machines filtrent et détruisent virus et bactéries jusqu'à 0,1 Micron (la COVID ayant une taille minimum de 0,6 Micron).

Voir la vidéo sur les mesures à Paris : <https://youtu.be/SiSzmEn3TnQ>

  
**WARWICK**  
BRUSSELS

### INFORMATIONS

- Dîners les jeudis, vendredis et samedis soir
- Menus 3 plats à partir de 54€
- Restaurant situé au sein du Warwick Brussels, Rue Duquesnoy 5, 1000 Bruxelles, Belgique
- Réservation obligatoire :  
<https://brussels.danslenoir.com/reserver-bruxelles.html>
- Bons cadeaux disponibles à l'achat :  
<https://brussels.danslenoir.com/shop>
- Evènements privés et professionnels possibles



**CONTACTS PRESSE:**

**TARANTO, Inès – [brussels@danslenoir.com](mailto:brussels@danslenoir.com) – +32 456 41 35 82**  
**BUSSIÈRES, Gabrielle - [gussieres@warwickhotels.com](mailto:gussieres@warwickhotels.com) - +32 471 461 475**



# DANS LE NOIR ?

EXPLORE YOUR SENSES

Press Release April 2021

## DINNERS IN THE DARK ARE COMING IN BRUSSELS

With nearly 2 million visitors around the world since 2004, Dans le Noir ? , the cult dining international phenomenon is coming to Brussels. After Paris, London, Madrid, Auckland, St Petersburg, Cairo, Nantes and Bordeaux, also via Melbourne, Barcelona or Marrakech, Casablanca and recently Strasbourg. The inclusive concept of the eponymous group “Dans le Noir ? « opens its doors in Brussels in partnership with the Warwick Brussels, on the 27<sup>th</sup> of May 2021\*. Bookings are already available [on our website](#).

The Dining in the Dark Experience will be open to the public three evenings a week, **Thursday through Saturday from 7.30pm**. The guests will enjoy a **100% surprise menu** with a starter, main course, dessert with or without wine pairing. They will be served and guided by a team of visually impaired guides, to live a unique experience, **a moment rich in sharing and questioning, particularly on their perception of taste or their relationship to others**.

The guides-waiters were recruited with the help of local organisations, which to support this project, broadcasted the job offer in their network. They will then be trained by Dans le Noir ? team of experts :

“ *Because even in times of crisis, our commitment continues to develop our concept and contribute to the integration of people with disabilities into the mainstream [...] Warwick Brussels shares our values and seizes the opportunity of this new project inclusive to boost its model.* ”

Chanael Lenoir, Dans le Noir ? Head of International Development

\*Subject to government guidelines



The adventure begins now for anyone looking for a meaningful experiential gift for Mother's Day. Dans le Noir ? Brussels offers personalised and downloadable gift vouchers online [here](#).

### Safety at the heart of the experience:

Dans le Noir ? group has implemented strict safety and health measures in its establishments to protect its visitors and its teams. In particular, the brand has equipped its restaurants with high-performance AIRVIA MEDICAL filters used in medical settings, to guarantee the quality of the air in its venues. These machines filter and destroy viruses and bacteria down to 0.1 Micron (COVID having a minimum size of 0.6 Micron).

Watch the video regarding health and safety measures in place in Paris's venue:

<https://youtu.be/SiSzEn3TnQ>



**WARWICK**

BRUSSELS

### INFORMATIONS

- Dinners on Thursday, Friday and Saturday evening
- 3 course meals from 54€
- Restaurant located within Warwick Brussels Hotel  
Rue Duquesnoy 5, 1000 Brussels, Belgium
- Booking required:  
<https://brussels.danslenoir.com/en/booking-brussels.html>
- Gift vouchers available now:  
<https://brussels.danslenoir.com/shop>
- Private party and corporate events (team building ... ) possible upon request



**MEDIA CONTACTS:**

**TARANTO, Inès – [brussels@danslenoir.com](mailto:brussels@danslenoir.com) – +32 456 41 35 82**  
**BUSSIÈRES, Gabrielle - [gbussieres@warwickhotels.com](mailto:gbussieres@warwickhotels.com) - +32 471 461 475**