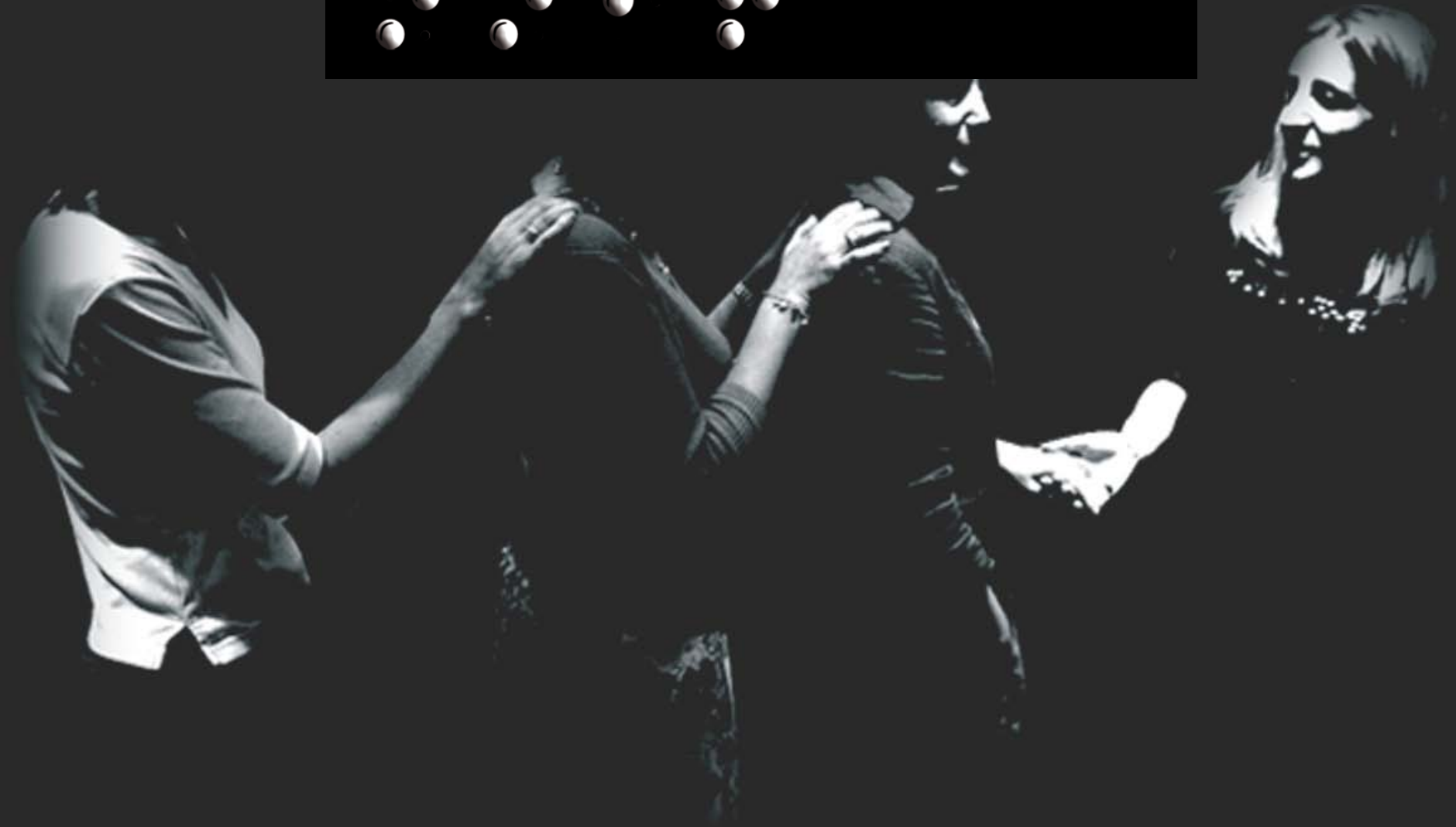
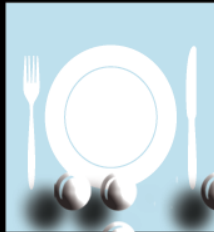


Дан Ле Нуар ?





Дан Ле Нуар ?



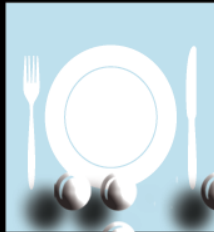
Makuja pimeydessä

Pietarin Sokos Hotel Palace Bridgen uudessa ravintolassa herätellään maku-, haju- kuulo- ja tuntoaisteja.

Kun Sokos Hotel Palace Bridgen ravintolamaailman uudistaminen tuli ajankohtaiseksi, ravintolatoimenpäällikkö **Alexander Petkov** esitteli idean ranskalaisesta Dans le Noir -konseptista, joka kääntää ravintolakokemuksen pääläelleen.

Kyseessä on pilkkopimeäksi tilkitty ravintola, jonka tarjoilijat, joita kutsutaan oppaiksi, ovat sokeita. Leikkinä on vaihtaa rooleja hetkeksi – oppaista tulee pimeässä näkevien silmät ja valo.

Dans le Noir on tarpeeksi kiinnostava niille hotelliasiakkaille, jotka aiemmin ovat lähteneet etsimään jotain toisenlaista hotellin ulkopuolelta. Lisäksi se kiinnostaa suuresti paikallisia, kertoo hotellinjohtaja **Jukka Räisänen** lokakuussa avatusta ravintolasta.



Дан Ле Нуар ?

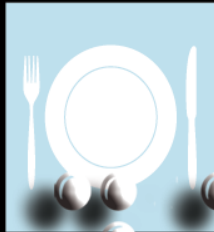
Vastuullista nauttimista

Ravintolan idea kumpuaa sosiaalisesta vastuusta ja halusta auttaa. Räisäsen mukaan erityisryhmien asema Venäjällä on vielä huono, ja heitä pidetään valitettavan usein toisen luokan kansalaisina.

“Sen vuoksi on upeaa, että voimme osaltamme edistää suvaitsevaisuutta ja tarjota oppaillemme jotain, mistä he muuten ehkä jäisivät paitsi. **Tatyana**, yksi oppaistamme, kertoi sokeutuneensa viisi vuotta sitten. Nyt hän on todella otettu siitä, että uuden työpaikan turvin hän on saanut elämänsä takaisin.”

Idea perustuu myös mysteeriin, sillä asiakkaat valitsevat menunsa neljästä eri vaihtoehdosta ennen ravintolaan menoa. Varsinainen menun sisältö paljastetaan asiakkaille vasta ruokailun jälkeen.

”Tilapäinen sokeus herkistää muut aistit nostaten ruoka- ja juomanautinnon kokonaan uudelle tasolle, kertoo Räisänen pimeästä ravintolakokemuksesta, ja suosittelee ravintolaa kaikille, jotka haluavat nähdä ”asiat myös toisessa valossa”.

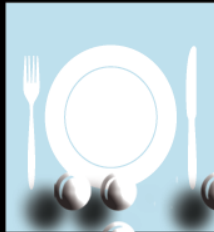


Дан Ле Нуар ?

Dans le Noir

Konseptin omistaa ranskalainen Ethik Investment, idean isä on Edouard de Broglie.

- Ensimmäinen ravintola avattiin Pariisissa 2004.
- Dans le Noir -ravintoloita on Pariisin lisäksi Lontoossa, Barcelonassa, Pietarissa ja New Yorkissa.
- Ketju ei ole koskaan käyttänyt yhtään euroa markkinointiin.
- Lisää Dans le Noir -ketjusta voi lukea osoitteesta www.danslenoir.com.



Дан Ле Нуар ?

Avoinna

Tiistaista lauantaihin

Kattaukset klo 18, 19, 20 ja 21.

Kysy lisää

+7 (812) 335 22 12
danslenoir@shotels.ru