

LAUSANNE
LES 6 & 7 JUIN 2024
Lausanne Palace

Dîner Inaugural
Restaurant 2 étoiles Michelin - La Table du Palace
Jeudi 6 juin à partir de 19h30


Salon
Vendredi 7 juin : 14h - 21h

NEUVIÈME ÉDITION

LES RENC**ONTRES**
JEAN-MARC QUARIN

DE LAUSANNE

DOSSIER D'INSCRIPTION



*Quand une sélection
de Bordeaux
réechante
le goût du vin*

PARIS

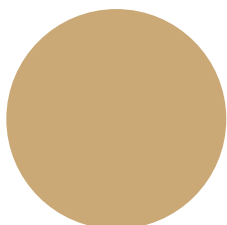
LAUSANNE

BRUXELLES



Nos convictions

PRENDRE COMME RÉFÉRENTIEL LA QUALITÉ DU GOÛT ET RIEN D'AUTRE



« Voici la neuvième édition des Rencontres Jean-Marc Quarin de Lausanne, Fabrice Léger et moi-même avons le plaisir de vous inviter à célébrer le goût des vins de Bordeaux autrement en Suisse, marché de premier plan et très concurrentiel pour celui des vins de Bordeaux. Ma volonté est d'insister sur les nouveautés imperceptibles lorsqu'on est loin de ce vignoble. Or, j'y réside et y travaille quotidiennement. Cet événement met donc en valeur tous les crus qui font bouger les lignes quel que soit leur niveau de hiérarchie. Il prend la qualité du goût comme unique référence. Il propose une sélection précise de propriétés célèbres et d'Outsiders qui par leur dynamisme, leur sens de l'innovation, réenchangent véritablement le goût des vins de Bordeaux, émerveille et donne envie de posséder ces bouteilles. »

Jean-Marc Quarin

Où et Quand ?

DÎNER INAUGURAL

Jeudi 6 juin 2024 à partir de 19h30

RESTAURANT GASTRONOMIQUE LA TABLE - LAUSANNE PALACE

Nouveauté : le Chef Franck Pelux vient d'obtenir sa deuxième étoile au guide Michelin. Pour la première fois, il nous accueillera pour célébrer le plaisir des vins de Bordeaux à table. Un dîner exceptionnel, spécialement élaboré pour cette neuvième édition.

LES RENCONTRES JEAN-MARC QUARIN

Vendredi 7 juin 2024 : 14h00-21h00 > NOCTURNE !

LAUSANNE PALACE

Situé au centre de Lausanne – une des villes les plus inspirantes de Suisse, Le Lausanne Palace vous accueille dans des conditions de confort qui favoriseront vos échanges avec vos clients.



QU'EST-CE QU'UN OUTSIDER SELON JEAN-MARC QUARIN ?

Dégustateur diplômé de l'institut d'œnologie de Bordeaux, critique indépendant, Jean-Marc Quarin a acquis une connaissance unique du vignoble bordelais, avec la capacité de repérer les plus belles réussites et les futurs grands vins. Reconnu par la presse internationale pour la pertinence de ses jugements, il cultive aussi l'art de faire découvrir, aimer et comprendre le vin comme nul autre pareil. En septembre 2011, Solar a publié son guide des vins de Bordeaux. Il a remporté le prix Nadine de Rothschild. Un éloge assorti de ce commentaire : « Au nom du jury, je tiens à signaler l'extrême intelligence de l'introduction, cinquante pages qui resteront dans l'histoire de la connaissance des Bordeaux. ». Dans son guide, il crée le concept d'« Outsider » : « un Outsider est un vin dont le goût est supérieur à ce que l'étiquette laisse paraître ». Ce label rare distingue les crus qui ressortent haut la main dans ses dégustations suivies et répétées depuis plus de vingt ans : 5500 vins notés et commentés dans son Guide, 45 000 sur son site : www.quarin.com .

Un événement structuré par temps forts

Trois temps forts s'adressent aux différents publics visés (Restaurateurs, Distributeurs, Sommeliers, Amateurs) : Le dîner inaugural, La Grande Dégustation et les Ateliers Dégustation.

1 • LE DÎNER INAUGURAL AU RESTAURANT GASTRONOMIQUE LA TABLE DU PALACE

Le jeudi 6 juin 2024, un dîner exceptionnel lancera les festivités au restaurant étoilé La Table du Palace. Un dîner spécialement élaboré par le chef Franck Pelux (2 étoiles au guide Michelin), en association avec Jean-Marc Quarin pour la sélection des vins. Un dîner très haut de gamme visant une clientèle, de chefs d'entreprises, de clients de banques privées et de grands amateurs, réservé à 60 privilégiés. Nous délivrerons à ces décideurs un message sur le nouveau regard à porter sur le vignoble bordelais et mettrons en valeur le concept de cet événement.



Franck Pelux, Chef 2 étoiles de La Table du Palace

2 • LA GRANDE DÉGUSTATION

La journée du vendredi 7 juin constitue une occasion unique de venir découvrir une sélection de 30 Bordeaux qui réenchangent le goût du vin. Cette Grande Dégustation s'articule autour d'un parcours de visite structurant qui induit du sens et un référentiel pour mieux se repérer dans le vaste univers des vins de Bordeaux. Elle est un moment de rencontre privilégié où chaque exposant développe ce en quoi il est novateur dans sa production et pourquoi le goût de tel ou tel millésime s'en trouve grandit.

3 • LES ATELIERS DÉGUSTATION

La journée du vendredi 7 juin sera aussi ponctuée d'ateliers dégustation dédiés à la reconnaissance de la qualité dans le goût du vin.

Nos engagements

Un événement pour faire aimer les vins de Bordeaux

Nous avons construit ces rencontres pour faire vivre aux visiteurs des expériences vraies et gratifiantes. Etre capable d'apprécier ce qui change en mieux dans l'expression du goût actuel des vins de certains Bordeaux et permettre de le toucher du doigt si l'on peut dire, de l'expérimenter. Ceci pour en garder une trace forte, inoubliable qui ne manque pas de nourrir l'estime de soi des participants. Or, c'est là une aspiration essentielle relevée chez les consommateurs de vin.

FAIRE DECOUVRIR COMPRENDRE ET PARTAGER LA QUINTESSENCE DES BORDEAUX DU MOMENT

Voici une occasion unique de venir découvrir en premier, avant même l'enthousiasme du « marché » pour tel millésime ou tel cru, les Bordeaux qui réenchangent le goût du vin. Tous ces vins, sélectionnés par Jean-Marc Quarin (www.quarin.com), critique indépendant, l'émerveillent. Pour Fabrice Léger, épiqueurien et co-fondateur : « ces rencontres créent une symbiose entre les crus sélectionnés, les amateurs et les distributeurs. Il s'agit d'un temps très fort pour montrer ce qui change en mieux dans ces propriétés et augmente le plaisir ».

VALORISER VOTRE TRAVAIL

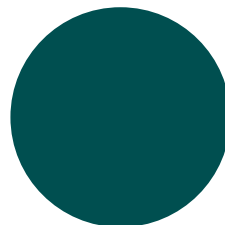
En assurant à chaque cru participant un maximum de visibilité :

- Un nombre d'exposants limité à 30, pour que chaque visiteur représente un client potentiel.
- Un parcours de visite conçu de telle sorte que les crus dégustés en premier lieu n'oblitérent pas la perception de ceux qui suivent.
- Des partenaires de qualité valorisant l'image des participants.
- Un lieu élégant et une organisation soignée pour accueillir exposants et visiteurs dans des conditions de confort favorisant les échanges et la mise en avant de vos vins.

ACCOMPAGNER LES VISITEURS DANS L'ACHAT DE LEURS VINS

En proposant une sélection de vins hautement qualitative, pour qu'ils n'aient plus qu'à se concentrer sur leur préférence gustative.

Via un parcours de visite, méticuleusement réfléchi, pour valoriser chaque cru présenté.



Plan de communication 2024

PARTENARIATS / PUBLICITÉS



Swiss Who's Who

Information relative au partenariat et présentation des Rencontres Jean-Marc Quarin de Lausanne, auprès des 10 500 lecteurs. Un lectorat haut de gamme : dirigeants de grands groupes, dirigeants de petites et moyennes entreprises, banques privées et d'investissement, cabinets d'avocats, fondations, administrations suisses et étrangères (gouvernements, ambassades, organisations internationales, etc.), particuliers à haut pouvoir d'achat et nombreuses personnalités figurant dans le Swiss Who's Who. Banking



Banking Switzerland and Liechtenstein (BSL)

Envoi d'une newsletter présentant les Rencontres Jean-Marc Quarin de Lausanne auprès des 16 500 abonnés. La BSL News (newsletter en anglais) s'adresse aux chefs d'entreprise et dirigeants en Suisse et au Liechtenstein. L'opportunité de mettre en avant l'événement auprès du monde économique et financier. Parution d'un article dans le magazine et d'une bannière publicitaire.



Ecole Hôtelière de Lausanne

Relais de l'événement, auprès de son réseau d'anciens élèves dans toute la Suisse et de ses étudiants.



Girard-Perregaux

Girard-Perregaux nous gratifie de la présence de ses clients lors du dîner d'ouverture, de la master class et de la grande dégustation.



Hôtel Lausanne Palace

Relais de l'information, auprès des clients de l'établissement et des clients du restaurant La Table du Palace.



www.quarin.com

Relais de l'actualité des Rencontres de Lausanne tout au long de l'année via le portail internet de Jean-Marc Quarin. Campagnes d'e-mailings auprès de 3 000 clients et contacts de sa base de données.



Riedel

Relais de l'événement auprès de sa clientèle professionnelle via sa newsletter et de sa clientèle particulière via son site internet et ses réseaux sociaux.

COUVERTURE MÉDIA

Presse écrite et médias online

Une attachée de presse diffusera les communiqués de presse et dossier de presse des Rencontres Jean-Marc Quarin de Lausanne, auprès des journalistes Suisses de la presse audiovisuelle, écrite et des médias online.

Site internet dédié

Retrouvez toute l'actualité des Rencontres Jean-Marc Quarin de Lausanne sur www.lesrencontresquarin.com

Réservations

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT VOTRE EMPLACEMENT
AUX RENCONTRES JEAN-MARC QUARIN DE LAUSANNE



VOTRE INSCRIPTION COMPREND :

VOTRE ESPACE

- Un stand premium équipé : 1,60 x 0,60 m (Nappage blanc, chaises, crachoir, serviettes, eau minérale, tire-bouchon),
- L'assurance responsabilité civile sur les parties communes,
- Le nettoyage des parties communes du salon.

VOTRE VISIBILITÉ

- 1 référence sur le site de l'événement www.lesrencontresquarin.com
- 1 pleine page dans le livret de dégustation (tiré à 600 exemplaires et remis gratuitement à tous les visiteurs du salon),
- La communication autour des Rencontres Jean-Marc Quarin de Lausanne.

LES INVITATIONS

- 30 invitations gratuites, pour vos contacts privilégiés,
- Votre participation au cocktail dînatoire de clôture

LA GESTION DE VOS VINS

Nous nous chargerons de la réception de vos vins comme de leur rapatriement sur Bordeaux*. Nos maîtres d'hôtel seront à votre disposition tout au long de l'événement. Ils prendront en charge vos vins et assureront leur mise à température et le suivi de vos stocks.

LA VERRERIE

Carafes et verres à disposition durant l'événement.

Mise à disposition d'un Easycooler sur chaque stand, pour maintenir le vin à bonne température.

Chaque visiteur se verra remettre un verre à dégustation Riedel (www.riedel.com), partenaire de l'événement.

* Compte-tenu des contraintes administratives pour le rapatriement de vins depuis la Suisse, nous n'organisons pas de retour des vins sur Bordeaux à l'issue des Rencontres Jean-Marc Quarin de Lausanne.

Nos autres événements en 2024

- PARIS - 14, 15 ET 16 NOVEMBRE 2024

SOIRÉE INAUGURALE

3 étoiles Pavillon Ledoyen - Yannick Alléno
Jeudi 14 novembre à partir de 20h

LA GRANDE DÉGUSTATION

Pavillon Ledoyen - Yannick Alléno,
Vendredi 15 novembre : 15h-21h
Samedi 16 novembre : 11h-19h

ATELIER DÉGUSTATION

Pavillon Ledoyen - Yannick Alléno
Samedi 16 novembre : 11h-13h

- BRUXELLES - 29 NOVEMBRE 2024

LES RENCONTRES JEAN-MARC QUARIN DE BRUXELLES

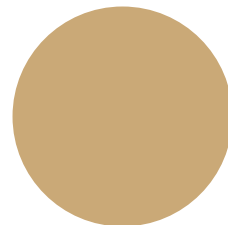
Steigenberger Wiltcher's Hôtel and Resort

ATELIER DÉGUSTATION

Vendredi 29 novembre : 11h-13h

LA GRANDE DÉGUSTATION

Vendredi 29 novembre : 14h-21h



Bulletin d'inscription événements 2024

Stand partagé

VOTRE SOCIÉTÉ

RAISON SOCIALE _____

ADRESSE _____

CODE POSTAL _____ Ville _____

PAYS _____

TÉLÉPHONE _____ Fax _____

E-MAIL _____

NOM ET FONCTION DU RESPONSABLE _____

_____ SIRET _____

RENCONTRES JEAN-MARC QUARIN DE LAUSANNE - 6 & 7 JUIN 2024

Stand partagé Lausanne 1 800 €HT x _____ = _____ Euros
Inclus votre participation au cocktail dînatoire de clôture.

Votre couvert au dîner inaugural le 06/06 395 €HT x _____ = _____ Euros
à La Table du Palace

Tarif préférentiel :

Si je m'inscris aussi au salon des Outsiders du guide Quarin 2024 à Paris (voir ci-dessous)

Stand partagé Lausanne ~~1 800~~ 1 550 €HT x _____ = _____ Euros

TOTAL HT x _____ = _____ Euros

TVA Suisse (8,1%) = _____ Euros

Modalités de règlement,

50% à l'inscription, solde au 30/04/2024

Total TTC = _____ Euros

SALON DES OUTSIDERS DU GUIDE QUARIN PARIS - 14, 15 & 16 NOVEMBRE 2024

Stand partagé Paris 2 100 €HT x _____ = _____ Euros
Inclus votre participation au cocktail dînatoire de clôture.

Votre couvert au dîner inaugural du 14/11 395 €HT x _____ = _____ Euros

Modalités de règlement,

50% à l'inscription, solde au 30/09/2024

TVA (20%) = _____ Euros

Total TTC = _____ Euros

RENCONTRES JEAN-MARC QUARIN DE BRUXELLES - 29 NOVEMBRE 2024

Stand partagé Bruxelles 1 800 €HT x _____ = _____ Euros
Inclus votre participation au cocktail dînatoire de clôture.

TOTAL HT x _____ = _____ Euros

Tarifs préférentiels :

Si je m'inscris aussi aux Rencontres de Lausanne 2024 OU au salon des Outsiders de Paris 2024

Stand partagé Bruxelles ~~1 800~~ 1 550 €HT x _____ = _____ Euros

Si je m'inscris aussi aux Rencontres de Lausanne 2024 ET au salon des Outsiders de Paris 2024

Stand partagé Bruxelles ~~1 800~~ 1 400 €HT x _____ = _____ Euros

Modalités de règlement,

50% à l'inscription, solde au 30/09/2024

TVA (20%) = _____ Euros

Total TTC = _____ Euros

Merci de libeller vos chèques à l'ordre de Open Vineyard.

Pour la prise en compte de votre réservation, merci de nous adresser :

- ce document par email (f.leger@openvineyard.fr) ou par courrier.

- le règlement de l'acompte de 50% du montant TTC de votre participation. A réception une facture vous sera adressée.

En retournant ce bulletin d'inscription complété et signé à OPEN VINEYARD, vous reconnaissez avoir lu et accepté sans réserve le Règlement de Participation.

Courrier à adresser à : OPEN VINEYARD, 54 rue Damrémont – 75 018 Paris

Signature et cachet

Fait à _____ Le _____

REGLEMENT DE PARTICIPATION

Le présent Règlement de Participation (le « Règlement ») fait partie intégrante du Contrat conclu avec OPEN VINEYARD.

Article 1 – OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

Le présent Règlement a pour objet de définir les modalités d'exécution par OPEN VINEYARD, à quelque titre que ce soit, des activités et des prestations afférentes à l'organisation de salons et de manifestations spécifiques en France ou à l'étranger, moyennant un prix librement convenu assurant une juste rémunération des services rendus tant en régime intérieur qu'en régime international. Tout engagement ou opération avec OPEN VINEYARD vaut acceptation, sans aucune réserve, par le PARTICIPANT du présent Règlement. Quel que soit l'opérateur désigné par OPEN VINEYARD, le présent Règlement régit les relations entre le PARTICIPANT et OPEN VINEYARD. Aucune condition particulière ni autres conditions générales émanant du PARTICIPANT ne peuvent, sauf acceptation formelle et écrite de OPEN VINEYARD prévaloir sur le présent Règlement.

Article 2– DEFINITIONS

2.1 PARTICIPANT: désigne la partie qui contracte la prestation avec OPEN VINEYARD.

2.2 OPERATEUR: désigne tout prestataire de service qui organise, exécute ou fait exécuter, sous sa responsabilité et en son nom propre toute prestation commandée par OPEN VINEYARD.

2.3 PRESTATION: désigne l'ensemble des missions de prospection, des opérations logistiques, d'assistance, de promotion, de représentations effectuées par OPEN VINEYARD au nom ou pour le compte du PARTICIPANT.

2.4 CONTRAT: désigne le bulletin d'inscription, retourné dûment signé et complété par le Participant.

Article 3–OBLIGATIONS

3.1 Obligations du PARTICIPANT: Toute participation, une fois admise engage définitivement son souscripteur.

L'inscription du PARTICIPANT ne sera effective que si elle est accompagnée d'un versement égal à 50 % du montant total HT de la prestation souscrite auprès de OPEN VINEYARD. Les 50% restants devront être versés au plus tard 14 jours avant le premier jour de la prestation. Les « Frais complémentaires » inhérents au déroulement de la prestation seront facturés dès l'issue de la prestation et à honorer dans un délai n'excédant pas 15 jours après cette date. Le PARTICIPANT s'engage à communiquer à OPEN VINEYARD des informations justes et sincères et à lui adresser tous les éléments nécessaires à la fourniture d'une prestation adaptée.

Le PARTICIPANT s'engage à prévenir OPEN VINEYARD de tout changement concernant les données fournies et serait seul responsable des dommages éventuels qui pourraient résulter d'informations erronées ou incomplètes.

Le PARTICIPANT s'engage à respecter les cahiers des charges et à se conformer aux consignes transmises par OPEN VINEYARD.

3.2 Obligations d'OPEN VINEYARD : OPEN VINEYARD s'engage à mettre en œuvre tous les moyens nécessaires à la bonne exécution des prestations, à agir dans le respect des dispositions réglementaires et légales en vigueur dans les limites du Contrat et du présent Règlement.

En conséquence, les prestations accomplies par OPEN VINEYARD ne relèvent en aucune manière de la notion juridique de l'obligation de résultat, mais de la seule obligation de moyen.

Article 4–DISPOSITIONS GENERALES

Les modalités d'organisation du salon ou des manifestations spécifiques, notamment la date d'ouverture, sa durée (prolongation, ajournement, ou fermeture anticipée), l'emplacement où il se tiendra, les heures d'ouverture et de fermeture, le prix des entrées sont déterminées par l'organisateur et peuvent être modifiées à son initiative sans que les participants puissent

réclamer aucune indemnité. Dans le cas où pour des raisons majeures, imprévisibles ou économiques, qui seront communiquées au PARTICIPANT par OPEN VINEYARD, le salon ou la manifestation ne pourrait avoir lieu, les demandes d'admission sont annulées et les sommes disponibles, après

paiement des dépenses engagées sont réparties entre les PARTICIPANTS, au prorata des sommes versées par chacun d'entre eux.

Article 5–CONDITIONS DE PARTICIPATION

Le PARTICIPANT sera admis en fonction des espaces disponibles. En cas d'indisponibilité, le PARTICIPANT sera avisé par OPEN VINEYARD de l'impossibilité de sa participation. Le formulaire d'inscription dûment signé et complété a une valeur contractuelle. Seule la réception du formulaire d'inscription dûment complété et signé constituera l'inscription définitive. Il doit être retourné à:

OPEN VINEYARD
54 rue Damrémont
75018 PARIS

Le renvoi du bulletin d'inscription signé entraîne l'acceptation sans réserve du présent Règlement.

Article 6–CESSION/SOUS LOCATION

Sauf autorisation écrite de OPEN VINEYARD, un PARTICIPANT ne peut céder, sous louer ou partager à titre onéreux ou gratuit, tout ou une partie de sa concession dans l'enceinte du salon. Néanmoins, plusieurs PARTICIPANTS peuvent être autorisés à réaliser une présentation d'ensemble, à condition que chacun d'eux ait reçu un accord préalable d'OPEN VINEYARD.

Article 7 – RESPONSABILITE ET ASSURANCE

Le PARTICIPANT demeure entièrement et seul responsable de la licéité et des conditions de présentation, d'exposition et d'offre à la vente des biens et services dont il a la charge lors de sa participation à la manifestation. Le PARTICIPANT s'engage notamment à respecter la réglementation en vigueur relative aux règles de sécurité, d'hygiène et de protection des consommateurs applicables à la vente et à la consommation de boissons alcoolisées. Le PARTICIPANT indemniserà OPEN VINEYARD pour toutes pertes et/ou tous dommages causés par ses employés, agents et/ou prestataires au cours de ou résultant de la manifestation. Le PARTICIPANT est tenu de souscrire à ses propres frais une assurance multirisque garantissant les biens dont il a la propriété ou la garde et notamment contre le risque de vol ou de perte des objets exposés ou autres objets lui appartenant. Cette assurance doit également couvrir la responsabilité civile du PARTICIPANT pour les dommages commis aux tiers. OPEN VINEYARD est réputée dégagee de toute responsabilité à ces égards.

Article 8–ANNULATION

La réception par OPEN VINEYARD du bulletin de participation signé et complété par le PARTICIPANT rend exigible le paiement ferme et irrévocable de la totalité des sommes réclamées au titre de la participation de la manifestation. Ainsi OPEN VINEYARD se réserve le droit de conserver tout ou partie des sommes versées par le PARTICIPANT au titre de sa participation. Toute annulation de et/ou réduction de surface ouvrira le droit à OPEN VINEYARD de facturer une indemnité de résiliation égale au montant correspondant à l'intégralité de la surface réservée et/ou des prestations commandées.

Article 9 –LITIGE

Le présent Règlement et l'ensemble du Contrat sont soumis au droit français. Le PARTICIPANT et OPEN VINEYARD s'efforcent de chercher une solution amiable à tout différend qui pourrait surgir de la formation, de l'interprétation ou de l'exécution du Contrat et/ou du Règlement. A défaut, le litige est soumis à la compétence exclusive du tribunal de Commerce de Paris nonobstant pluralité de défendeurs ou appel en garantie. En tout état de cause, aucune action, quelle qu'en soit la nature, le fondement ou les modalités, nés du contrat, ne peut être intentée par les parties plus d'un an après la survenance de son fait générateur.