

BRUXELLES
4 & 5 DÉCEMBRE 2025

DÎNER INAUGURAL
Cercle Royal Gaulois, Artistique & Littéraire
Jeudi 4 décembre à partir de 19h30

GRANDE DÉGUSTATION
Steigenberger Wiltcher's
Vendredi 5 décembre : 14h - 21h

CINQUIÈME ÉDITION

LES RENC**ONTRES**
JEAN-MARC QUARIN

DE BRUXELLES

DOSSIER D'INSCRIPTION



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

PARIS

LAUSANNE

BRUXELLES

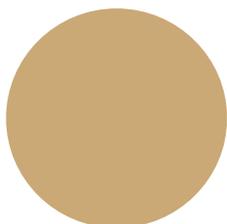


Nos convictions

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

En lançant ce concept à Paris en novembre 2013, nous avons voulu créer un cadre qui permette la reconnaissance du travail, valorise l'audace, l'imagination et l'engagement de vigneron qui produisent des vins très qualitatifs.

La constance des remarques répétées au fil des éditions, de la part des visiteurs comme des exposants, en valide le positionnement. De la part des producteurs la première surprise est venue du profil des visiteurs : « on n'a jamais vu un public comme ça » sous-entendu aussi « éduqué », « attentif », « motivé », « passionné » et « respectueux ». De la part des visiteurs le 1^{er} motif de satisfaction est venu de la sélection des vins présents : « tous bons ! ». Sur ce point aussi la promesse a été tenue. Ce public existe donc ! Forts de cette validation, nous avons lancé en 2016 une édition suisse à Lausanne et en 2021 une édition belge à Bruxelles. Après le succès des quatre premières éditions des Rencontres Jean-Marc Quarin de Bruxelles, nous sommes heureux de vous présenter le programme de cette cinquième édition.



FAIRE AIMER LES VINS DE BORDEAUX !

Cet événement valorise auprès des publics amateurs et professionnels bruxellois, belges et luxembourgeois 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 réenchangent le goût des vins de Bordeaux, nous émerveillent et donne envie de posséder ces bouteilles.

Jean-Marc Quarin & Fabrice Léger

¹ Un Outsider selon Jean-Marc Quarin 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.

Nos engagements

Nous avons construit cet événement pour faire vivre aux visiteurs des expériences vraies et gratifiantes, leur permettant de nourrir leur estime en accédant à des informations privilégiées.

DÉCOUVRIR LES MEILLEURS BORDEAUX DU MOMENT

Cet événement constitue une occasion unique de venir découvrir en avant- première, avant même l'enthousiasme du « marché » pour tel millésime ou tel cru, les Bordeaux qui réenchangent le goût du vin.

Les visiteurs, de par la sélection des crus mais aussi par leur mise en avant (parcours de visite, commentaires de Jean-Marc Quarin, échange avec les propriétaires et directeurs techniques), accèdent à une information privilégiée. Ils découvrent des secrets dévoilés et se sentent reconnus pour les grands amateurs qu'ils se considèrent être. Ils se sentent pris au sérieux par les marques sélectionnées et les estiment en retour.

AVOIR UNE COMPRÉHENSION AISÉE DU VIGNOBLE

Nos événements guident les visiteurs à travers un parcours de visite méticuleusement réfléchi. Chacun en retire une compréhension plus aisée du vignoble bordelais et des crus sélectionnés. Par exemple, pour faciliter la découverte des vins rouges, les crus de la rive droite de la Garonne et de la Gironde sont distingués de ceux de la rive gauche. En effet, à Bordeaux il n'existe pas trente familles de goût différents, comme les trente AOP de vins rouges existantes pourraient le laisser penser, mais deux types de goût selon que le cru est situé rive gauche ou rive droite et que la présence du merlot ou du cabernet sauvignon domine son assemblage.

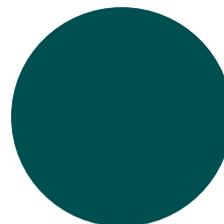
AFFIRMER SON PROPRE GOÛT

Etes-vous plutôt Rive droite ou Rive gauche ?

D'une part la sélection des vins est si qualitative qu'elle permet à chacun d'affirmer ses préférences entre les deux rives. D'autre part le parcours de découverte méticuleusement réfléchi met en valeur les vins présentés comme un grand amateur le ferait s'il les servait chez lui, avec le souci de ne pas masquer l'un par l'autre. Ces exigences réunies, chacun rencontre ses préférences et les affirme.

PROFITEZ DE DISCUSSIONS EXCLUSIVES

Avec les propriétaires et responsables techniques de chaque domaine participant à nos événements. Nous concevons nos événements pour rendre ce temps de rencontre et d'échange possible et nous travaillons ces points avec les exposants pour développer ce type de lien.





Un événement structuré par temps forts

1 • LE DÎNER INAUGURAL AU CERCLE ROYAL GAULOIS

Le jeudi 4 décembre 2025, un dîner exceptionnel lancera les festivités dans les salons du Cercle Royal Gaulois. Un dîner spécialement élaboré par le chef Thierry Lefevre, en association avec Jean-Marc Quarin pour la sélection des vins. Un dîner visant une clientèle, de chefs d'entreprises, de clients de banques privées, de grands amateurs et des membres des commanderies des vins de Bordeaux de Bruxelles, de Flandre et de Wallonie. 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.



2 • LA GRANDE DÉGUSTATION

Intégrez une sélection exclusive, réservée à 30 crus qui réenchangent le goût du vin. Rencontrez une clientèle d'amateurs-acheteurs de vins et de professionnels appartenant à votre cœur de cible. Vivez un moment de partage privilégié en développant ce en quoi votre cru est novateur dans sa production et pourquoi le goût de tel ou tel millésime s'en trouve grand.

3 • L'ATELIER DÉGUSTATION

Un Atelier Dégustation exceptionnel se déroulera le vendredi 5 décembre de 11H00 à 13h00 dans les salons du Steigenberger Wiltcher's, consacré à une dégustation verticale d'un cru célèbre.

Où et Quand ?

DÎNER INAUGURAL

Jeudi 4 décembre 2025 à partir de 19h30
CERCLE ROYAL GAULOIS, ARTISTIQUE & LITTÉRAIRE
Rue de la Loi 5, 1000 Bruxelles

Un Grand Dîner lancera les festivités au Cercle Royal Gaulois, un des plus anciens et emblématique club social de Belgique.

Une occasion unique de venir à la rencontre de ses membres, mais aussi de grands amateurs et des membres des commanderies des vins de Bordeaux de Belgique.

Le Chef Thierry Lefevre, qui dirige la cuisine du Cercle, et sa brigade nous accueilleront pour célébrer le plaisir des vins de Bordeaux à table. Un dîner exceptionnel, spécialement élaboré pour cette cinquième édition.



ATELIER DÉGUSTATION & LA GRANDE DÉGUSTATION

Vendredi 5 décembre 2025 : 14h00-21h00 > NOCTURNE !
HÔTEL STEIGENBERGER WILTCHER'S – Avenue Louise 71, 1050 Bruxelles

Le Steigenberger Wiltcher's (anciennement Conrad) est un hôtel de luxe de Bruxelles, issu de la longue tradition des grands hôtels européens. Avec sa magnifique façade historique, il incarne toute l'élégance de l'Avenue Louise, la plus chic des artères de la capitale. Bâtiment majestueux, hérité de l'époque des Beaux-Arts, intérieurs cossus, chambre de prestige et services haut de gamme, l'adresse est élégante, raffinée et très appréciée des bruxellois. Des conditions de confort qui favoriseront vos échanges avec les visiteurs.

Sur le plan pratique, le Steigenberger Wiltcher's est parfaitement desservi par les transports en commun et dispose d'un parking de 600 places.

Plan de communication 2025

PARTENARIATS

LES RENCONTRES JEAN-MARC QUARIN DE BRUXELLES



Hôtel Steigenberger Wiltcher's

Relais de l'information auprès des clients de l'établissement. Invitation des clients résidants dans l'établissement le jour de la manifestation.



Elle à Table

Un partenariat média avec le magazine Elle à Table Belgique.



L'Eventail

Partenariat avec le magazine du meilleur de l'art de vivre haut de gamme : art & culture, voyage, mode, gastronomie, gotha... Mise en avant de l'événement et jeu concours.



Ecole Hôtelière de Lausanne

Relais de l'information auprès de son réseau d'anciens élèves à Bruxelles.



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 5 000 clients et contacts de sa base de données.



Banking Swiss and Luxembourg (BSL)

Envoi d'une newsletter présentant les Rencontres Jean-Marc Quarin de Bruxelles auprès des 16 500 abonnés. La BSL News (newsletter en anglais) s'adresse aux chefs d'entreprise et dirigeants en Suisse et au Luxembourg. 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.



Nos autres événements en 2025

- LAUSANNE - 10^{ÈME} ÉDITION 22 ET 23 MAI 2025

DÎNER INAUGURAL

Le Berceau des Sens - EHL Lausanne
Jeudi 22 mai à partir de 19h30

ATELIER DÉGUSTATION

Lausanne Palace
Vendredi 23 mai : 11h-13h

LA GRANDE DÉGUSTATION

Lausanne Palace
Vendredi 23 mai : 14h-21h

- PARIS - 13, 14 ET 15 NOVEMBRE 2025

SOIRÉE INAUGURALE

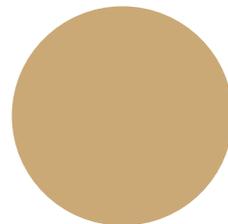
3 étoiles Pavillon Ledoyen - Yannick Alléno
Jeudi 13 novembre à partir de 20h

LA GRANDE DÉGUSTATION

Pavillon Ledoyen - Yannick Alléno,
Vendredi 14 novembre : 15h-21h
Samedi 15 novembre : 11h-19h

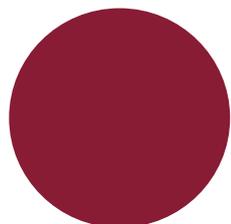
ATELIER DÉGUSTATION

Pavillon Ledoyen - Yannick Alléno
Samedi 15 novembre : 11h-13h





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 2015, le journal of Wine Economics le définit ainsi : "Jean-Marc Quarin and Robert Parker are the most influential experts, with a 10% increase in their scores leading to about 7% higher prices. Jean-Marc Quarin, though less known, has in-depth knowledge of the Bordeaux market, a region in which he lives, and is widely regarded as one of the most authoritative expert on Bordeaux wines in France."

IL PUBLIE, EN 2011 AUX ÉDITIONS SOLAR, LE GUIDE QUARIN DES VINS DE BORDEAUX

Il remporte 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 ».

IL FORMALISE UNE NOUVELLE MÉTHODE DE DÉGUSTATION : « LA BOUCHE AVANT LE NEZ OU COMMENT RECONNAÎTRE LA QUALITÉ DANS LES VINS DE BORDEAUX ROUGES JEUNES »

Les vins de Bordeaux rouges sont présentés à l'appréciation du public avant la mise en bouteilles (en primeur) ou juste après. A ces époques, les qualités de leur nez ne sont pas formées. Seule l'analyse de leurs stimulations en bouche éclaire sur leur potentiel qualitatif. Mais alors, comment faire ?

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 moins connus qui ressortent haut la main dans ses dégustations suivies, répétées et comparatives depuis plus de vingt ans. 15500 vins notés et commentés dans son Guide, 49 000 sur son site : www.quarin.com

IL EST LE PREMIER CRITIQUE A AVOIR ANNONCE LA GRANDEUR DU MILLESIME 2016 A BORDEAUX

Un mois avant le lancement officiel des dégustations primeur 2016 il publie : Ce millésime tient du génie, de l'inhabituel et de l'explicable. Une fabuleuse et très rare combinaison à l'équilibre parfait entre une fantastique qualité des tanins, des degrés d'alcool modérés et des acidités soutenues mais imperceptibles. Et recommande : « Dans quelques jours à l'ouverture officielle des dégustations, je pense qu'une onde de choc va parcourir le vignoble, les palais, les chais et les marchands...Alors, réservez, réservez, réservez ! Jamais je n'ai goûté d'aussi grands vins, riches, nobles, profonds, complexes, juteux et néanmoins inranchables à Bordeaux sauf en 1982 ». Sa note suprême accordée à Les Carmes Haut Brion, pour la première fois dans son histoire, va élever la notoriété de ce cru pour toujours.

IL EST LE PREMIER CRITIQUE, DÈS 2004, A INSISTER SUR L'IMPORTANCE DU BOUCHON : « LE BOUCHON L'ULTIME DIMENSION DU VIN ».

« On connaît l'importance du terroir, du climat, du cépage, de la main de l'homme, de la gestion, de la sélection pour le goût du vin. On a trop ignoré le rôle de ce petit bout de liège qui conditionne le goût d'une bouteille et son avenir. Je ne parle pas ici du goût de bouchon. Je parle de ce que je vérifie depuis bientôt 20 ans : dans une même caisse de vin, il existe des différences de goût d'une bouteille à l'autre. Je le rapporte fidèlement dans la publication de mes notes de dégustation et travaille pour éviter à tous les amateurs de vins ce problème frustrant et pénalisant ».

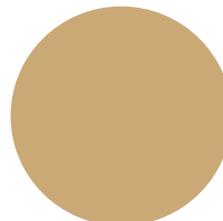
Fabrice Léger

Grand amateur de vins et spécialiste des aspirations des consommateurs. Diplômé du DESS Techniques Statistiques et Informatique à l'université Paris 1 Panthéon- Assas, il démarre sa carrière professionnelle chez WEFA (Wharton Econometric Forecasting Associates), société de prévision et de conseil en économie.



IL CRÉE AVEC JEAN-MARC QUARIN À PARIS EN NOVEMBRE 2013, LA PREMIÈRE ÉDITION DU SALON DES OUTSIDERS DU GUIDE QUARIN.

Passionné de vins, il démarre son parcours initiatique en 1995. Cours de dégustation, lectures et visites de propriétés se succèdent pendant près de 10 ans. En 2002, suite à la lecture d'une chronique de Jean-Marc Quarin sur le Château Nairac à Barsac, il achète, comme à son habitude une bouteille, pour confronter le commentaire du critique à ses perceptions. Pour la première fois il est totalement en phase. Il réitère l'opération quelques semaines plus tard à la lecture d'une autre chronique consacrée cette fois au Clos Floridène blanc. Lui qui s'était détourné des vins de Bordeaux tombe sous le charme. Il s'abonne, suit plusieurs stages, rejoint les membres du club de Paris et en 2013 décide de rapprocher ses connaissances marketing de sa passion pour les vins de qualité. Il a le vin au « cœur » et souhaite travailler à la mise en avant de crus méconnus du grand public mais dont le goût enchante. Il crée avec Jean-Marc Quarin à Paris en novembre 2013 la première édition du salon des Outsiders du guide Quarin, en juin 2016 Les Rencontres Jean-Marc Quarin de Lausanne et en novembre 2021 Les Rencontres Jean-Marc Quarin de Bruxelles.



SPÉCIALISTE DE LA RELATION CLIENT ET DES ASPIRATIONS DES CONSOMMATEURS.

Une aspiration est un désir profond, une motivation puissante que le consommateur ne sait pas formuler, mais qui émerge dès qu'on le met en face du produit ou du service approprié. Lorsqu'un produit, une marque ou une valeur sait répondre à une aspiration, elle rencontre toujours un succès.

Le concept de nos événements répond à plusieurs aspirations majeures qui guident les consommateurs aujourd'hui, telles que : l'estime de soi, la qualité de vie, la rupture ou encore le réenchantement.

Participez aux Rencontres Jean-Marc Quarin c'est nourrir l'estime des consommateurs, les respecter, leur faire vivre des expériences vraies et enrichissantes, parler le langage de l'émotion, casser les codes pour être en phase avec les nouvelles façons de consommer. C'est créer la différence. C'est être aspirationnel !



Réservations

RÉSERVEZ VOTRE STAND AUX RENCONTRES JEAN-MARC QUARIN DE BRUXELLES

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 Bruxelles.

VOS 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 Belgique, nous n'organisons pas de retour des vins sur Bordeaux à l'issue des Rencontres Jean-Marc Quarin de Bruxelles.





Bulletin d'inscription événements 2025

VOTRE SOCIÉTÉ

RAISON SOCIALE _____

ADRESSE _____

CODE POSTAL _____ Ville _____

PAYS _____

TÉLÉPHONE _____ Fax _____

E-MAIL _____

NOM ET FONCTION DU RESPONSABLE _____

_____ SIRET _____

RENCONTRES JEAN-MARC QUARIN DE BRUXELLES - 4 & 5 DÉCEMBRE 2025

Stand équipé Bruxelles 1,60m x 0,60m 3 400 €HT x _____ = _____ Euros
Inclus votre participation au cocktail d'initiation de clôture.

Votre couvert au dîner inaugural du 04/12 195 €HT x _____ = _____ Euros
au Cercle Royal Gaulois

TOTAL HT x _____ = _____ Euros

Tarifs préférentiels :

Si je participe aux Rencontres de Lausanne 2025 **OU** au salon des Outsiders 2025

Stand équipé Bruxelles 1,60m x 0,60m ~~3 400~~ 3 050 €HT x _____ = _____ Euros

Si je participe aux Rencontres de Lausanne 2025 **ET** au salon des Outsiders 2025

Stand équipé Bruxelles 1,60m x 0,60m ~~3 400~~ 2 750 €HT x _____ = _____ Euros

Modalités de règlement, TVA (20%) = _____ Euros

50% à l'inscription, solde au 30/09/2024 Total TTC = _____ Euros

Signature et cachet Fait à _____ Le _____

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

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 modifiés 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.