

LAUSANNE
LES 22 & 23 MAI 2025

École Hôtelière de Lausanne
/ Lausanne Palace

Dîner Inaugural
Restaurant étoilé Michelin - Le Berceau des Sens
Jeudi 22 mai à partir de 19h30

La Grande Dégustation
Vendredi 23 mai 2025 : 14h-21h




ÉDITION ANNIVERSAIRE

LES RENC**ONTRES**
JEAN-MARC QUARIN

DE LAUSANNE

DOSSIER D'INSCRIPTION

A large, detailed image of a wine glass tilted to the right, with a splash of dark red wine captured in mid-air. The glass is set against a background of light beige, curved, abstract lines.

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

PARIS

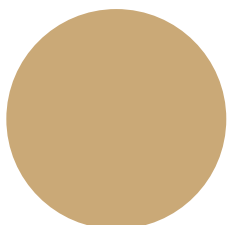
LAUSANNE

BRUXELLES



Nos convictions

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



« Voici la dixième 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 (vin dont le goût est supérieur à ce que l'étiquette laisse paraître) 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. »



FAIRE AIMER LES VINS DE BORDEAUX !

En créant cet événement en mai 2016, nous avons voulu créer un cadre qui permette la reconnaissance du travail des vignerons, valorise leur audace, leur imagination et leur engagement pour la production de vins très qualitatifs. Cette manifestation exclusive est réservée à 30 crus de Bordeaux qui réenchangent le goût du vin. Elle représente l'endroit idéal pour développer ce en quoi votre cru est novateur dans sa production et pourquoi le goût de tel ou tel millésime s'en trouve grandit. Les visiteurs, amateurs comme professionnels l'ont intégré.



Jean-Marc Quarin & Fabrice Léger

Nos engagements

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, épicurien 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

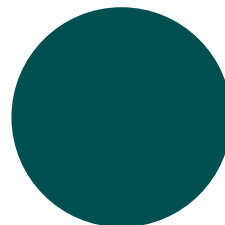
En assurant à chaque cru participant un maximum de visibilité :

- 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.



Un événement structuré par temps forts

1 • LE DÎNER INAUGURAL AU RESTAURANT GASTRONOMIQUE LE BERCEAU DES SENS

Le jeudi 22 mai 2025, un dîner exceptionnel lancera les festivités de cette dixième édition au restaurant pédagogique étoilé Michelin de l'Ecole Hôtelière de Lausanne, le Berceau des Sens. Un dîner spécialement élaboré par la Cheffe Lucrece Lacchio (1 étoile 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, des membres de EHL Alliance et de grands amateurs, réservé à 100 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.



Lucrece Lacchio, Cheffe 1 étoile de Le Berceau des Sens

2 • LA GRANDE DÉGUSTATION

Intégrez une sélection exclusive, réservée à 30 crus de Bordeaux qui réenchangent le goût du vin. Rencontrez une clientèle d'amateurs-acheteurs de vins et de professionnels appartenant à votre coeur 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 • ATELIER DÉGUSTATION

Pour cette édition anniversaire, nous aurons le plaisir d'accueillir le Château d'Yquem pour une dégustation verticale exceptionnelle de 10 millésimes.

Où et Quand ?

DÎNER INAUGURAL

Jeudi 22 mai 2025 à partir de 19h30

**RESTAURANT GASTRONOMIQUE LE BERCEAU DES SENS
ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE**

Pour cette édition anniversaire l'EHL Hospitality Business School, numéro un des universités de gestion hôtelière dans le monde, nous accueille dans ses murs pour lancer les festivités, le jeudi 22 mai.

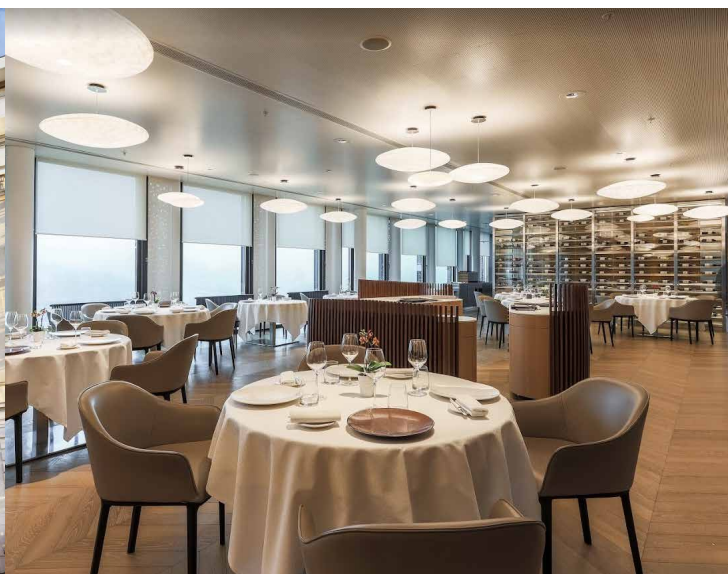
Nouveauté : La Cheffe étoilée Lucrece Lacchio nous reçoit au Berceau des Sens, restaurant gastronomique situé au cœur de l'EHL Hospitality Business School pour célébrer cette édition anniversaire. Un des rares établissements d'application au monde à être auréolé d'une étoile Michelin, à détenir la note de 17/20 dans le Gault et Millau, et à faire partie des Grandes Tables de Suisse.

LA GRANDE DÉGUSTATION

Vendredi 23 mai 2025 : 14h00-21h00 > NOCTURNE !

LAUSANNE PALACE - Salon Richemont

Emblématique Palace, situé au cœur de Lausanne, une des villes les plus inspirantes de Suisse, le Lausanne Palace vous accueille dans les meilleures conditions pour favoriser vos échanges avec le public des Rencontres.



Plan de communication 2025

PARTENARIATS

Des marques et des entreprises reconnues pour leur excellence, chacune dans leur secteur d'activité



Amorim Cork, Premier producteur mondial de liège

En près de 150 ans d'existence, le groupe a toujours recherché l'excellence dans tous les domaines : la qualité, l'innovation, une vision pionnière. En comprenant les enjeux et le potentiel du liège, Amorim a permis à de nombreux secteurs d'activités partout dans le monde de redécouvrir ses nombreuses qualités et il lui a offert une vraie valeur ajoutée.



EHL ALLIANCE, un réseau d'affaires mondial unique qui s'appuie sur la puissance du groupe EHL. EHL Alliance communiquera à chacun de ses membres le programme de notre événement. Ils seront tous invités à participer à chacun des temps forts des Rencontres Jean-Marc Quarin de Lausanne.



Piguet Hôtel des ventes Genève

Fondé en 1978 à Genève, l'Hôtel des Ventes Piguet, s'est imposé sur le marché suisse et étranger dès sa reprise en 2006 par Bernard Piguet, professionnel du marché de l'art depuis plus de 20 ans. Aujourd'hui, ce sont près de 15'000 œuvres et objets d'art qui sont vendus chaque année. La qualité de ses ventes l'ont propulsé sur le devant de la scène internationale dans nombre de spécialités, attirant des acheteurs du monde entier et garantissant aux vendeurs les meilleurs résultats.



Le Swiss Who's Who, un réseau professionnel unique

Le Swiss Who's Who s'adresse à un lectorat haut de gamme, de dirigeants de grands groupes, de banques privées et d'investissements, de cabinets d'avocats, d'administrations suisses et étrangères, de personnalités et de particuliers à haut pouvoir d'achat.



La banque privée UBS, numéro 1 mondial de la gestion de fortune

Très sensible à la qualité de cet événement, UBS nous gratifie depuis maintenant quatre ans de la présence de ses clients les plus fidèles.



Hôtel Lausanne Palace

Relais de l'information, auprès des clients de l'établissement et des clients du restaurant gastronomique 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.

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

Nos autres événements en 2025

- 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

- BRUXELLES - 4 ET 5 DÉCEMBRE 2025

SOIRÉE INAUGURALE

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

LES RENCONTRES JEAN-MARC QUARIN DE BRUXELLES

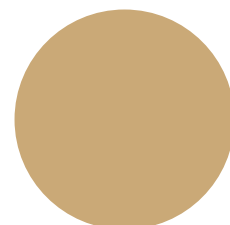
Steigenberger Wiltcher's Hôtel and Resort

ATELIER DÉGUSTATION

Vendredi 5 novembre : 11h-13h

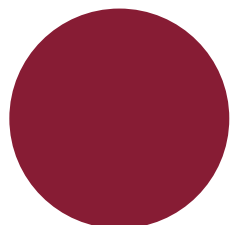
LA GRANDE DÉGUSTATION

Vendredi 5 novembre : 14h-21h





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 ».

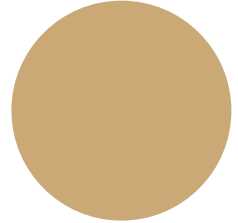
Fabrice Léger

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 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.



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 LAUSANNE - 22 & 23 MAI 2025

Stand équipé Lausanne 1,60m x 0,60m 3 500 €HT x _____ = _____ Euros
Inclus votre participation au cocktail d'inauguration de clôture.

Votre couvert au dîner inaugural le 22/05 395 €HT x _____ = _____ Euros
au Berceau des Sens

Tarif préférentiel :

Si je m'inscris aussi au salon des Outsiders du guide Quarin 2025 à Paris (voir ci-dessous)

Stand équipé Lausanne 1,60m x 0,60m ~~3 500~~ 3 150 €HT x _____ = _____ Euros

TOTAL HT x _____ = _____ Euros

TVA Suisse (8,1%) = _____ Euros

Modalités de règlement,

50% à l'inscription, solde au 30/04/2025

Total TTC = _____ Euros

SALON DES OUTSIDERS DU GUIDE QUARIN PARIS - 13, 14 & 15 NOVEMBRE 2025

Stand équipé Paris 1,60m x 0,60m 4 100 €HT x _____ = _____ Euros
Inclus votre participation au cocktail d'inauguration de clôture.

Votre couvert au dîner inaugural du 13/11 395 €HT x _____ = _____ Euros

TVA (20%) = _____ Euros

Modalités de règlement,

50% à l'inscription, solde au 30/09/2025

Total TTC = _____ Euros

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'inauguration de clôture.

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

TOTAL HT x _____ = _____ Euros

Tarifs préférentiels :

Si je m'inscris aussi aux Rencontres de Lausanne 2025 OU au salon des Outsiders de Paris 2025

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

Si je m'inscris aussi aux Rencontres de Lausanne 2025 ET au salon des Outsiders de Paris 2025

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

TVA (20%) = _____ Euros

Modalités de règlement,

50% à l'inscription, solde au 30/09/2025

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.