

PARIS
19, 20 ET 21 NOVEMBRE 2026
Paris – Pavillon Ledoyen

Dîner Inaugural
Pavillon Ledoyen - Chef Yannick Alléno
Jeudi 19 novembre à partir de 20h00

Salon
Vendredi 20 novembre : 15h00-21h00
Samedi 21 novembre : 11h00-19h00

TREIZIÈME ÉDITION

LE SALON DES
 OUTSIDERS
de Jean-Marc Quarin

DOSSIER D'INSCRIPTION



*Quand une sélection
de Bordeaux
réechant
le goût du vin !*

PARIS

LAUSANNE

BRUXELLES

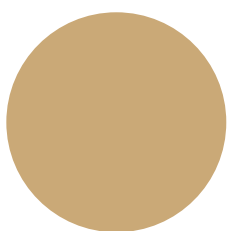


Nos convictions

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

En lançant ce salon en novembre 2013, nous avons voulu créer un cadre qui permette la reconnaissance du travail des viticulteurs, valorise leur audace, leur imagination et leur engagement pour la production de vins très qualitatifs dépassant le standard de leurs appellations. Nous avons souhaité faire rencontrer aux Outsiders bordelais leur public et rompre avec l'idée trop souvent admise que :

- soit les Bordeaux sont peu chers, mais sans intérêt, ce qui crée un courant d'attraction vers les autres vignobles,
- soit bons mais trop onéreux, ce qui détourne un peu plus de la région une somme de consommateurs.



FAIRE AIMER LES VINS DE BORDEAUX

Les douze premières éditions ont été un succès. Et au-delà des critères chiffrés, au demeurant très bons, c'est la constance des remarques répétées, de la part des visiteurs comme des exposants, qui 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. Ce public existe donc ! De la part des visiteurs le 1^{er} motif de satisfaction est venu de la sélection des vins présents : « tous les vins étaient bons ! ». Sur ce point aussi la promesse a été tenue. En plus de ce cadre qui permet la reconnaissance de votre travail de viticulteur et vinificateur, une identité est née : celle des Outsiders du guide Quarin. Un « label » à l'attention des consommateurs, qui leur permet de boire des vins bien faits et très bons quel que soit le millésime. La différence d'un millésime à l'autre ne portant finalement que sur l'âge de leur consommation et non pas sur le plaisir qu'ils procurent.

Ce salon, c'est le vôtre !

Il est l'unique salon où votre travail place votre marque et vous-même au cœur de l'événement. Un salon très différenciant tant votre présence ne doit rien au hasard mais à la seule qualité de votre interprétation et de votre réalisation. Une vitrine, dans laquelle votre image est aussi associée à celle de partenaires de qualité dans d'autres secteurs d'activité. Un endroit où le consommateur viendra année après année se délecter de nouveaux secrets dévoilés et vivre une expérience unique sur le goût du vin. En 2026, une fois encore la fête s'annonce belle !

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

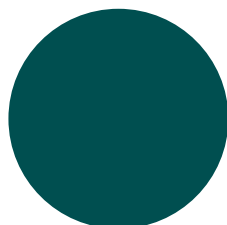
En assurant à chaque cru participant un maximum de visibilité :

- 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 PAVILLON LEDOYEN - YANNICK ALLENO

Pour célébrer la treizième édition du salon des Outsiders du guide Quarin, le Chef Yannick Alléno et sa brigade nous accueillent au Pavillon Ledoyen le jeudi 19 novembre 2026 pour un dîner exceptionnel. Un dîner spécialement élaboré par Yannick Alléno et Jean-Marc Quarin, qui repousse les limites des associations entre la cuisine gastronomique française et les vins de Bordeaux, pour aller au-delà de la qualité de chaque composant.

Un dîner réservé à 100 privilégiés pour partager à table, en compagnie de leurs propriétaires, le plaisir des vins de Bordeaux.

Un dîner très haut de gamme visant une clientèle, de chefs d'entreprises, de clients de banques privées et de grands amateurs. 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 de crus qui réenchangent le goût. 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 • ATELIER DÉGUSTATION

Une dégustation verticale exceptionnelle d'un cru célèbre sera proposée au public le samedi 21 novembre de 11h à 13h dans la salle du restaurant trois étoiles du Pavillon Ledoyen. Une rencontre privilégiée avec Jean-Marc Quarin qui co animera cet atelier avec le directeur technique de la propriété. Un moment rare réservé à 30 participants.

Quoi ?

La treizième édition du salon des vins qui met à l'honneur le goût avant l'étiquette. Avec cette treizième édition, le salon des Outsiders du guide Quarin s'inscrit comme le rendez-vous incontournable pour venir découvrir avant même l'enthousiasme du marché pour tel millésime ou pour tel cru, les vins de Bordeaux qui réenchangent le goût.



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

Jean-Marc Quarin, critique indépendant, crée le concept d'«Outsider» dans son Guide Quarin des vins de Bordeaux (édition Solar) et le décrit ainsi : « Un Outsider est un vin dont le goût est supérieur à ce que l'étiquette laisse paraître. Et tous les crus qui rehaussent leur qualité deviennent des Outsiders d'autres, souvent plus connus. On est toujours l'Outsider de quelqu'un d'autre ».



Où et Quand ?

DÎNER INAUGURAL

PAVILLON LEDOYEN PARIS
CARRÉ DES CHAMPS-ÉLYSÉES - 8 AVENUE DUTUIT, 75008 PARIS
Judi 19 novembre 2026 à partir de 20 heures

Le Chef Yannick Alléno, 3 étoiles Michelin, nous accueille pour un dîner exceptionnel au sein de son établissement.

SALON

PAVILLON LEDOYEN PARIS
CARRÉ DES CHAMPS-ÉLYSÉES - 8 AVENUE DUTUIT, 75008 PARIS
Vendredi 20 novembre 2026 : 15h00-21h00 > NOCTURNE !
Samedi 21 novembre 2026 : 11h00-19h00

Edifiée dans les jardins des Champs-Élysées, le Pavillon Ledoyen et ses salons à la lumière du jour, vous accueilleraient dans des conditions de confort qui favoriseraient les échanges avec vos clients.

Plan de communication 2026

PARTENARIATS



Abatilles

Relais de l'événement auprès de son réseau de revendeurs via sa newsletter et ses réseaux sociaux. Organisation d'un jeu-concours pour faire gagner des places à la manifestation.



Ecole Hôtelière de Lausanne

Relais de l'information et campagnes d'e-mailing auprès de son réseau d'anciens élèves à Paris, en France et en Suisse.



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.



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

En 2025, de nombreux articles nous concernant sont parus dans la presse écrite et les médias online : Le Figaro, l'Express, la Tribune, Sud-Ouest, l'Union girondine, Le Journal Du Dimanche, la journée vinicole, la radio du goût, Vitisphère, les gourmands 2.0, etc.

Deux communiqués de presse et un dossier de presse seront diffusés à toute la profession à partir de Février 2026.

Site internet dédié

www.lesalondesoutsiders.com



Notre autre événement en 2026

- LAUSANNE - 11^{ÈME} ÉDITION 28 ET 29 MAI 2026

DÎNER INAUGURAL

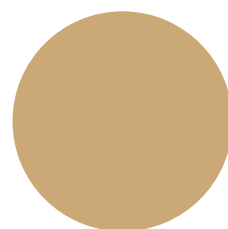
Le Berceau des Sens - EHL Lausanne
Jeudi 28 mai à partir de 19h30

ATELIER DÉGUSTATION

Lausanne Palace
Vendredi 29 mai : 11h-19h

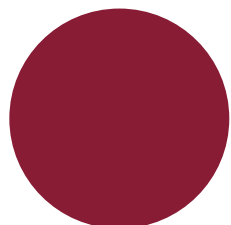
LA GRANDE DÉGUSTATION

Lausanne Palace
Vendredi 29 mai : 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. 15 500 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 inébranlables 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 2019, LA PREMIÈRE ÉDITION DU SALON DES OUTSIDERS DU GUIDE QUARIN.

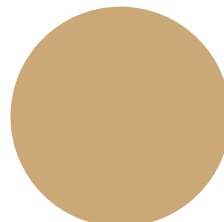
Passionné de vins, il démarre son parcours initiatique en 1995. Cours de dégustation, lectures et visites de propriétés se succèdent pendant près de 10 ans. En 2002, suite à la lecture d'une chronique de Jean-Marc Quarin sur le Château Nairac à Barsac, il achète, comme à son habitude une bouteille, pour 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 AU SALON DES OUTSIDERS DU GUIDE QUARIN !

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 gardiennage du salon,
- Le nettoyage des parties communes du salon.



VOTRE VISIBILITÉ

- 1 référence sur le site de l'événement www.lesalondesoutsiders.com
- 1 pleine page dans le livret de dégustation (tiré à 1500 exemplaires et remis gratuitement à tous les visiteurs du salon),
- La communication autour du salon des Outsiders du guide Quarin.



VOS INVITATIONS

- 30 invitations gratuites, pour vos contacts privilégiés,
- Votre place au dîner inaugural au Pavillon Ledoyen (Chef Yannick Alléno) à un tarif préférentiel.



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.





Bulletin d'inscription événements 2026

VOTRE SOCIÉTÉ

RAISON SOCIALE _____

ADRESSE _____

CODE POSTAL _____ Ville _____

PAYS _____

TÉLÉPHONE _____ Fax _____

E-MAIL _____

NOM ET FONCTION DU RESPONSABLE _____

_____ SIRET _____

SALON DES OUTSIDERS DU GUIDE QUARIN PARIS - 19, 20 & 21 NOVEMBRE 2026

Stand équipé Paris 1,60m x 0,60m 4 100 €HT x _____ = _____ Euros

Inclus votre participation au déjeuner d'accueil du 20/11

Votre couvert au dîner inaugural du 19/11 395 €HT x _____ = _____ Euros

Total HT = _____ Euros

Modalités de règlement,

TVA (20%) = _____ Euros

50% à l'inscription, solde au 30/09/2026

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 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.