



10^{ème} « Salon du Saké »
Edition Anniversaire

Le Salon Européen du Saké et des boissons japonaises

28, 29 et 30 septembre 2024 – Paris

***« Pour créer ou développer son réseau professionnel,
trouver de nouveaux clients, de nouveaux lieux de vente,
de nouveaux distributeurs/importateurs,
en Europe et au-delà »***





Salon du Saké 2022



Salon du Saké 2018

SALON DU SAKE PARIS : passerelle pour le marché européen

Depuis quelques années, l'Europe connaît une croissance exceptionnelle des importations de saké.

Entre 2012 et 2022, les **exportations de saké vers l'Europe** ont augmenté de **196% en volume et de 340% en valeur** (et même, respectivement, **319% et 563% pour la France**) contre seulement 154% et 431% au niveau mondial.

L'Europe, **700 millions d'habitants, 1^{er} marché économique du monde**, avec un fort pouvoir d'achat et une appétence croissante de produits de qualité.

PARIS est une référence mondiale pour la gastronomie et les boissons (vins, alcools, ...)

SALON DU SAKE 2024

Evènement incontournable des professionnels en quête de nouvelles opportunités commerciales en Europe (prévisions) :

3 jours 800 références 6.500 visiteurs 50 pays 4.500 professionnels





Sommaire

Introduction.....	P.	4
Qu'est-ce que le Salon du Saké ?	P.	8
Le Succès des éditions précédentes	P.	11
Evolutions du marché et retombées du Salon du Saké ...	P.	13
Des opportunités à saisir.....	P.	14
Les principaux points de l'édition 2024	P.	15
Devenir exposant du Salon 2024	P.	16
S'inscrire / Contact.....	P.	20





Salon du Saké 2023

Salon Européen du Saké et des boissons japonaises 2024 :

le Salon du Saké fête ses 10 ans avec cette édition anniversaire !

par Sylvain Huet, Président-fondateur et organisateur du Salon du Saké :



Depuis 10 ans, nous sommes fiers de vous accompagner dans le développement de votre activité sur le marché européen du saké. Votre participation au salon a contribué à son succès et nous vous en sommes reconnaissants... Et si vous n'avez pas encore franchi le pas, c'est le moment !

10 ans de saké en France et en Europe : une success story !

Souvenez-vous : 2013-2023, dans un marché encore balbutiant, le premier Salon du Saké à Paris prenait déjà une dimension européenne pour devenir, dès les éditions suivantes, le plus important salon consacré au saké japonais en dehors du Japon ; avec un succès retentissant et un nouveau record de participation atteint en 2023 pour sa 9ème édition au New Cap Event Center !

En seulement 10 ans, les exportations de saké du Japon vers l'Europe ont explosé, **multipliées par 4,6 en valeur!** La France, quant à elle, a connu une croissance encore plus fulgurante, avec une **multiplication par 6,6 !**

(Montant des exportations de saké en yens entre 2012 et 2022 – source : Ministère des Taxes Japonais)

Le Salon Européen du Saké et des boissons japonaises, témoin et acteur de cette révolution, a contribué à faire découvrir et apprécier cette boisson millénaire à un public toujours plus large allant des professionnels du secteur des boissons et de la gastronomie en France et en Europe jusqu'au grand public et ses amateurs de plus en plus passionnés par la boisson nippone.

Le Salon du Saké a évolué et s'est agrandi au fil des années, offrant toujours plus de nouvelles opportunités aux exposants de prospecter de nouveaux clients, de fidéliser vos clients existants, de renouer des contacts et de rencontrer de nouveaux partenaires.

Et pour ceux qui n'ont encore jamais exposé, c'est le moment de profiter de cet incroyable accélérateur de notoriété pour vous positionner sur les marchés Français et Européen, valoriser votre image de marque et présenter vos produits aux principaux décideurs du marché.

10^{ème} anniversaire : une étape importante avec encore plus de visibilité, de média et une estimation de fréquentation record !

Retour sur le succès de Salon du Saké 2023 :

9^{ème} SALON DU SAKÉ : ENORME SUCCES et nouveau record de fréquentation!

Le 9^{ème} Salon Européen du Saké et des boissons japonaises, qui s'est tenu à Paris du samedi 30 septembre au 2 octobre 2023, a été un grand succès, avec un nouveau record de fréquentation avec **5 716 participants dont 72,1% de professionnels** malgré le temps estival et les fortes chaleurs inhabituelles à cette date.

Cette édition a mis en valeur les sakés et boissons de la préfecture de **Niigata, préfecture invitée d'honneur** dont l'association des producteurs de saké exposait pour la 1^{ère} fois, ainsi que les sakés des préfectures de **Hiroshima, Hokkaido, Kyoto, Okayama, Saga, Shizuoka** et les *shochu* de **Kumamoto**.

Les 59 stands de boissons (producteurs individuels ou groupements de producteurs, régions, importateurs, distributeurs) ainsi que les ateliers et master-classes ont permis de découvrir les boissons de 42 des 47 préfectures japonaises avec quelques 620 sakés et autres boissons japonaises telles que *shochu, awamori, umeshu*, bière, whisky, gin, rhum...

Les exposants ont constaté l'augmentation du nombre de professionnels, sommeliers, restaurateurs, cavistes et épicerie fine pendant les 3 jours et, en particulier, le lundi 2 octobre, troisième et dernière journée du salon dont la fréquentation a connu la plus forte augmentation (+54% par rapport à 2022).

POINTS FORTS

- **Fréquentation historique** en hausse de +16,7% avec 72% de professionnels des secteurs des boissons, de la gastronomie, du tourisme et de la presse.
- **Influence internationale** : environ un tiers de visiteurs internationaux de 41 pays différents.
- **Evènements variés et de haute qualité** : Les participants ont pu profiter de 29 animations autour du saké avec 8 ateliers-dégustation, 7 conférences, 6 master-classes, 3 tables rondes, 3 Rendez-vous World Sake Day, un *kagami biraki* d'ouverture et la traditionnelle remise des prix du salon.
- **Opportunités de réseautage**: Le salon a offert de nombreuses opportunités pour se rencontrer entre professionnels de différents secteurs et nouer de nouveaux contacts. Cette année, un nouvel espace collectif « Japanese Alcoholic Beverages for Professionals » a été proposé sous l'égide de la National Tax Agency du Japon.

LES PRIX DU SALON DU SAKE 2023

Comme chaque année, les visiteurs ont été invités à voter pour leurs cuvées et flacons préférés.

Le « Prix du public professionnels » du Salon du Saké 2023 a été remis à :

HAKUKO YONDAN JIKOMI – Morikawa Shuzo (Hiroshima)

Le « Prix du grand Public » du Salon du Saké 2023 a été remis à :

TAKAJI JUNMAI – Juhachizakari Shuzo (Okayama)

Le « Prix de l'esthétisme » du Salon du Saké 2023 a été remis à :

MINAMO JUNMAI DAIGINJO – Yoshinogawa (Niigata)

Depuis 2022, deux nouveaux prix sont attribués :

Le « Prix du distributeur 2023 » a été remis à :

KINASE

Le « Prix du producteur 2023 » a été remis pour la deuxième année consécutive à :

ASAHI SHUZO – DASSAI (Yamaguchi)

Qu'est-ce que le Salon du Saké ?



Le « Salon Européen du Saké et des boissons japonaises » :

- **Un événement de dégustation**, le plus important en Europe et dans le monde hors Japon
- **Avec l'intégralité des professionnels du marché français et Européen** mais aussi de nombreux producteurs venus du Japon et divers acteurs venant de plus de 45 pays différents.
- **Une véritable vitrine des produits disponibles en Europe** mais présentant également des produits encore inédits,
- **Un lieu de rencontres, d'échanges et d'apprentissage** au



travers de ses nombreuses conférences, ateliers, tables rondes et Master Class qui ont fait salle comble pendant les trois jours du salon.



- **Devenu le salon de référence en Europe pour le saké et toutes les boissons japonaises.**

Un désir de découvrir, goûter, comprendre et savourer

Connaître l'origine des produits, leur producteur comme leur région, est une véritable valeur ajoutée, au pays du vin et du terroir, où le saké est encore malheureusement largement confondu avec d'autres types de boissons asiatiques. C'est pour cela que nous proposons aux grandes régions de Saké de venir présenter leurs sakés sur des stands dédiés de Préfecture ou de Région permettant aussi de mettre en valeur le tourisme et l'artisanat local.

Les préfectures suivantes ont déjà eu l'occasion de venir faire découvrir leurs régions et présenter leurs meilleurs produits : Fukuoka, Gifu, Hiroshima, Hokkaidō, Hyōgo, Iwate, Kagawa, Kumamoto, Kyōto, Mie, Niigata, Ōita, Okayama, Saga, Shizuoka, Tottori, Yamagata...

Préfecture invitée d'honneur 2015 : Hiroshima

Préfecture invitée d'honneur 2016 : Kyōto

Préfecture invitée d'honneur 2018 : Hyōgo

Préfecture invitée d'honneur 2023 : Niigata

Le Salon de dégustation de Saké et des autres boissons japonaises :

- Une participation de tous les importateurs/distributeurs du marché européen
- Une vitrine pour les marques de Saké, de whiskies, *shochu*, bières, thés, etc., et les sociétés elles-mêmes
- Une présence des objets et activités autour de l'univers du Saké et des boissons japonaises (artisanat, tourisme, gastronomie, etc.)

Un lieu d'échanges, de rencontres et d'apprentissage (29 animations en 2023) :

- Ateliers-Dégustation
- Master Class
- Tables rondes
- Conférences
- Business Meetings



Des animations culturelles en rapport avec le Japon et sa culture (ci-dessous des exemples des éditions précédentes. Le programme des animations culturelles du Salon 2024 sera communiqué ultérieurement) :

- Cérémonie d'ouverture du tonneau (KAGAMI BIRAKI)
- Groupes de musique japonaise (*Taiko*, *Shamisen*, etc.) et autres expressions culturelles ou artistiques
- Des animations appréciées (Miss Saké, Animations japonaises...)



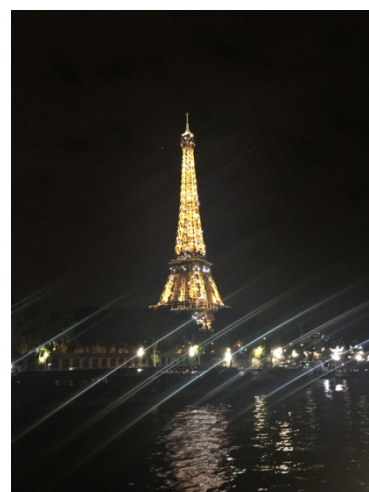
Des visiteurs ciblés :

- Public international de plus de 50 nations qui sait que la France est une référence mondiale en termes de qualité gastronomique et de boissons alcooliques.
- **De professionnels (acheteurs, décisionnaires, journalistes, etc.) :**
 - De la gastronomie et des boissons alcooliques (sommeliers, restaurateurs, cavistes, barmen, enseignants d'école de gastronomie) et futurs professionnels étudiants et apprentis restaurateurs, sommeliers, acteurs de demain
 - Du monde du tourisme et des activités culturelles ou économiques en relation avec le Japon (banques, diplomates, artistes, etc.)
 - Des média, journalistes en recherche des nouvelles tendances et nouveaux goûts et saveurs à faire découvrir aux français
- **De consommateurs avertis :**
 - Amateurs exigeants en recherche de produits de qualité et de sens, prescripteurs auprès de leurs amis et relations
 - Tous déjà consommateurs ou intéressés par le saké ou les produits japonais

Un lieu au pied de la Tour Eiffel :

Situé dans le centre de Paris sur les quais de la Seine, à 300 m de la Tour Eiffel, du Trocadéro et à quelques pas de la Maison de la Culture du Japon à Paris, le **New Cap Event Center**, 1-13 Quai de Grenelle Paris 15, accueillera le Salon Européen du Saké et des Boissons Japonaises 2024 dans d'excellentes conditions de confort et de sécurité tant pour les exposants et les visiteurs.

L'accès est facile avec les lignes 6 du métro, station Bir Hakeim et C du RER, station Champ de Mars Tour Eiffel. Plusieurs parkings sont disponibles dans le quartier.

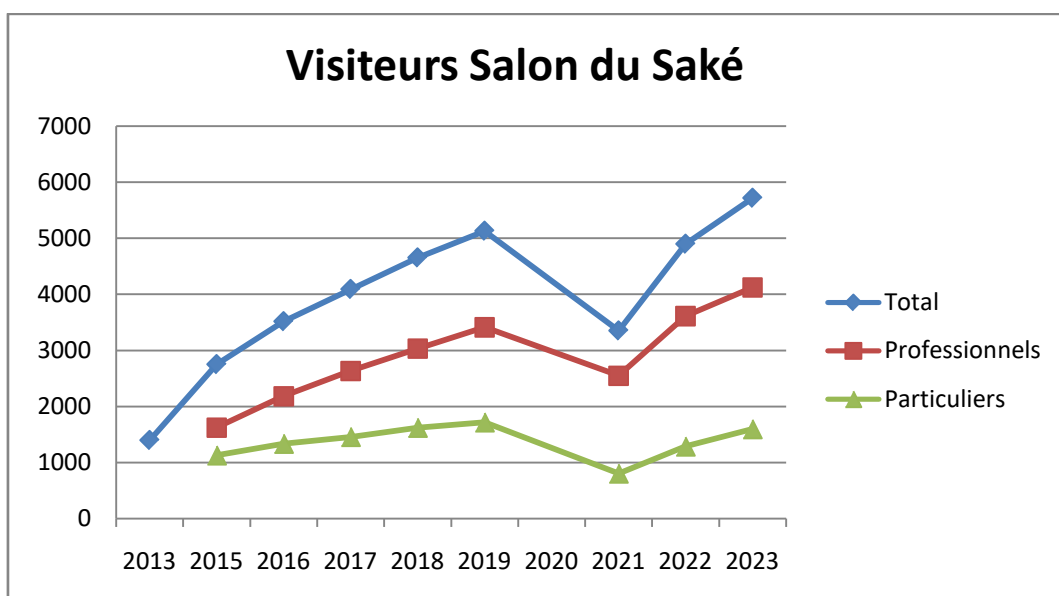


○ L'édition 2023 en quelques chiffres

- **5. 716 visiteurs de 41 pays différents**
- **342 marques, producteurs et exposants**
- **662 références** de Saké, liqueurs, *Shochu*, Whisky, thé, etc... proposées à la dégustation
- **29 Evénements, Atelier-dégustation, Conférences, Master Class, Tables Rondes**
- **42 experts/intervenants**
- **2600 sacs** distribués avec **les publicités de nos partenaires**
- **3800 Guides Officiels** du Salon, des Exposants, des Marques et des Produits

- **Succès de participation** : présence et représentation exhaustive de tous les acteurs Français + Européens du marché pour la première fois sur un même événement
- **Succès du Guide Officiel du Salon** et du Carnet de Dégustation, **véritable outil de référence** à conserver, **vitrine des opérateurs et des produits** pendant mais aussi après le Salon
- **Succès médiatique** : le Salon du Saké a été l'occasion pour les Media de parler du Saké Japonais et de lui offrir **la plus belle couverture médiatique qu'il ait connu** ->voir notre Presse Book
- **Succès de fréquentation** : **5.716** visiteurs en 2023 pour **le Salon lui-même** tout autant que pour les **Ateliers-dégustation, Master Class, Tables rondes et Conférences** qui ont fait salle comble
 - **100% de visiteurs** intéressés par les boissons japonaises





Nombre de visiteurs par jour & proportion de Professionnels et de Particuliers :

	SAMEDI 30	DIMANCHE 1er	LUNDI 2
Professionnels	54,1 %	63,2 %	100 %
Particuliers	45,9 %	36,8 %	0 %
Total par jour	1 834	2 057	1 825
Total Salon du Saké 2023	5 716		

Comparaison avec les années précédentes :

	2013	2015	2016	2017	2018	2019	2021	2022	2023
TOTAL	1400	2752	3517	4091	4653	5129	3352	4897	5716

Progression de fréquentation Salon 2023 / 2022 : + 16,7 %

(A noter pour 2023 une augmentation exceptionnelle de la fréquentation pour la journée 100% professionnels du lundi : +54%)

En 2023, nous avons reçu des visiteurs de 41 pays différents.



Evolutions du marché et retombées du Salon du Saké

- Le 1^{er} Salon du Saké en 2013 a été l'opportunité pour les media généralistes, nationaux et grand public d'évoquer enfin largement la boisson nippone, jusqu'alors reléguée de manière confidentielle à une presse spécialisée
 - Depuis 2013, l'intérêt des publics français et européen s'est fortement accéléré et les exportations de Saké (en volume) vers la **France** ont progressé de **+319%** et vers l'**Europe** de **+196%** face à +154% au niveau mondial entre 2012 et 2022.
 - Les publics français et européen se caractérisent par une demande haut de gamme qui se retrouve dans la progression des exportations de Saké en valeur pour la même période de **+563% vers la France**, de **+340% vers l'Europe** contre +431% vers l'ensemble du monde.
 - Une demande qui évolue et se précise avec l'apparition de nouveaux besoins et challenges
 - L'offre de produits s'enrichit et se complexifie
 - De nouveaux réseaux de vente et de distribution s'intéressent au saké et autres boissons japonaises : Grands Magasins, cavistes, etc.
 - Les Ecoles de Gastronomie et les formations Hôtelières commencent à introduire le saké dans leurs formations
- > **Plus que jamais, il devient nécessaire de structurer le marché et de guider les consommateurs dans leur découverte, leur apprentissage et leurs choix.**

Des Opportunités à Saisir

- **Présenter** et **Promouvoir** vos Sakés et autres boissons, vos portfolio et gammes de produits, votre société, vos marques, vos nouveautés, votre vision
- **Rencontrer** des distributeurs potentiels, des clients, des partenaires, des fournisseurs, ses concurrents, les autres acteurs du marché, la presse, les médias
- **Vendre** directement vos produits auprès des visiteurs (sous réserve du respect de la réglementation en vigueur)
- **Découvrir** les marché français et européen, les goûts et attentes des clients, les besoins des professionnels, cavistes, restaurateurs, etc.
- **Tester** vos produits et nouveautés, vos approches marketing et commerciale auprès d'une clientèle intéressée par le Saké et les produits japonais
- **Vérifier** la cohérence et l'adéquation de vos gammes, de votre marketing, de votre positionnement
- **Comparer** vos offres produits et votre approche commerciale au restant du marché français et européen
- **Profiter** de la visibilité offerte
 - Sur le Salon
 - Mais aussi avant et après l'événement grâce à notre campagne de RP
 - > Demandez le « Guide Visibilité et Publicité » disponible.

- **Des stands dédiés aux Préfectures (ou aux régions)**
 - Pour **présenter** votre Préfecture (ou Région) ainsi que ses produits
 - Pour **permettre** aux consommateurs d'identifier votre terroir et autres attraits de votre région en les associant à la qualité de vos Sakés à l'instar des grands terroirs de Vin (Bordeaux, Bourgogne, etc.)
 - Pour **faire goûter** vos Sakés et autres boissons locales tout en présentant **l'attrait touristique de votre région** ainsi que les **produits de l'artisanat local**
 - > **Soyez les premiers à faire connaître votre région** en France et en Europe auprès des consommateurs et des professionnels (journalistes, sommeliers, restaurateurs, cavistes, etc.) **comme une grande région de Saké**
- **Une dimension européenne incontournable**
 - **Une présence toujours plus importante d'acteurs et opérateurs européens**
 - Intervenants dans les conférences, tables rondes et ateliers
 - Visiteurs
 - De nouveaux exposants européens
 - **Le 7^{ème} sommet européen du Saké**
 - 12 à 15 pays participants
 - Une table ronde se tiendra face au public
 - Des groupes de réflexion se rencontreront en petit comité
- **Tous les sakés référencés dans le guide officiel seront éligibles aux « Prix du Salon du Saké 2024 » choisis par les visiteurs professionnels et grand public**
- De nouveaux partenariats Presse & Media en France et à l'Étranger (en cours de négociation)
- Un programme 2024 d'Ateliers-Dégustation, Accords « *Kampai* », Conférences, Master Class, Tables Rondes encore plus ambitieux et toujours de nombreux intervenants d'origines variés(en cours d'élaboration)
- **Une fréquentation en hausse qui devrait dépasser les 6.500 visiteurs qualifiés**



Devenir Exposant du Salon du Saké 2024



1. Offre Préfectures et Régions :

Uniquement pour les préfectures japonaises (ou régions). Grand espace d'exposition pour présenter et promouvoir non seulement les sakés et boissons mais aussi la préfecture (ou région) elle-même à travers son attrait touristique, ses spécialités et attractions locales (gastronomie, artisanat, etc.).

1-A Stand Préfecture/Région et services associés

18 m² pour 14.705 € (tarif spécial* réduit à 13.367 € si inscription et paiement avant le 10 mai 2024)

27 m² pour 18.383 € (tarif spécial* réduit à 16.710 € si inscription et paiement avant le 10 mai 2024)

- 1 stand équipé (tables, nappes, chaises, électricité, vasques, crachoirs et glace)
- 1 Kakemono avec vos logos, marques et visuel suspendu dans le salon
- 1 conférence de présentation de votre Préfecture/Région
- 1 page de présentation de votre Préfecture/Région dans le Guide Officiel
- 1 page de publicité dans le Guide Officiel
- 1 présentation de votre Préfecture/Région à la presse
- 1 logo de votre Préfecture/Région comme partenaire officiel sur tous les supports officiels (invitation professionnels, affiches, guide papier, site web, kit media, kakemono officiels suspendus dans le Salon, sac visiteurs, écrans TV Salon)
- Nombre illimité d'invitations pour vos officiels

1-B Stand Préfecture réduit

12 m² pour 11.029 € (tarif spécial* réduit à 10.025 € si inscription et paiement avant le 10 mai 2024)

- 1 stand équipé de tables, nappes, chaises, électricité, vasques, crachoir et glace
- 1 page de présentation dans le Guide Officiel
- 100 invitations pour vos officiels

Les tarifs indiqués ne sont pas soumis à la TVA. L'Académie du Saké, association culturelle de loi 1901, organisatrice du Salon du Saké n'est pas soumise à la TVA.

*** Le tarif spécial est conditionné au règlement par anticipation de la totalité du stand avant le 10 mai 2024. Passé cette date, le tarif normal sera appliqué.**

2. Offre VIP :



2-A Offre VIP Premium avec le statut de Partenaire Officiel

Comprend : un stand de dégustation VIP de 9 m² (valeur 8.366 €)

(équipé de tables, nappes, chaises, électricité, crachoirs, vasques et glace)

+ Pack VIP Premium (valeur 5.100 € à 5.600€)

- 1 Master Class (valeur 1.500 € à 2000€)
- 1 Kakemono dédié à votre marque ou société (valeur 1.500 €)
- 1 Page de publicité dans le Guide Officiel (valeur 1.000 €)
- 1/2 Page de présentation de votre société (valeur 600 €)
- 1 Flyer distribué avec chaque sac visiteur (valeur 500 €)
- 1 Saké automatiquement sélectionné dans un atelier-dégustation
- 1 Présentation de votre société à la conférence de presse

+ Statut de Partenaire Officiel (valeur 5.500€)

Votre Nom + Votre Logo sur tous les supports officiels du Salon

- Kit media
- Affiches officielles du Salon
- Invitations professionnelles
- Guide Officiel
- *Kakemono* officiels du Salon (suspendus dans le Salon)
- Sac visiteur
- Site internet
- Ecrans TV Salon

Inscription	Tarif spécial * avant le 10 mai 2024	Du 11 mai au 30 juin 2024	Inscription tardive après le 1 ^{er} juillet 2024
Valeur marchande	18.205 € à 18.705 €	18.966 € à 19.466 €	20.638 € à 21.138 €
Tarif	13.367 €	14.705 €	17.646 €

***Le tarif spécial est conditionné au règlement par anticipation de la totalité du stand avant le 10 mai 2024. Passé cette date, le tarif normal sera appliqué.**

2-B Stand Dégustation VIP seul :

Stand de dégustation VIP de 9 m²

(équipé de tables, nappes, chaises, électricité, crachoir, vasque et glace)

Inscription	Tarif spécial * avant le 10 mai 2024	Du 11 mai au 30 juin 2024	Inscription tardive après le 1 ^{er} juillet 2024
Tarif	7.605 €	8.366 €	10.038 €

*** Le tarif spécial réduit est conditionné au règlement par anticipation de la totalité du stand avant le 10 mai 2024. Passé cette date, le tarif normal sera appliqué.**

3. Offre Standard :

Stand de dégustation de 1,80m X 0,40m



1 seule enseigne (ou nom de marque/société) par module affiché comme nom du stand. Un stand de plusieurs modules peut apparaître soit avec un nom unique ou soit avec un nom de marque différent pour un ou plusieurs modules (dans la limite du nombre total de modules).

(Stand équipé de nappe, chaises, crachoir, vasque et glace)

*** Le tarif spécial réduit est conditionné au règlement par anticipation de la totalité du stand avant le 10 mai 2024. Passé cette date, le tarif normal sera appliqué.**

3-A : 1 module = 1 table

Inscription	Tarif spécial * avant le 10 mai 2024	Du 11 mai au 30 juin 2024	Inscription tardive après le 1 ^{er} juillet 2024
Tarif	1.810 €	1.991 €	2.390 €

3-B : 2 modules = 2 tables

Inscription	Tarif spécial * avant le 10 mai 2024	Du 11 mai au 30 juin 2024	Inscription tardive après le 1 ^{er} juillet 2024
Tarif	3.558 €	3.914 €	4.698 €

3-C : 3 modules = 3 tables

Inscription	Tarif spécial * avant le 10 mai 2024	Du 11 mai au 30 juin 2024	Inscription tardive après le 1 ^{er} juillet 2024
Tarif	5.207 €	5.729 €	6.874 €

3-D : 4 modules = 4 tables

Inscription	Tarif spécial * avant le 10 mai 2024	Du 11 mai au 30 juin 2024	Inscription tardive après le 1 ^{er} juillet 2024
Tarif	6.654 €	7.321 €	8.785 €

Options Complémentaires :

Forfait : autorisation de vendre des bouteilles sur votre stand (pour 1 stand de 1 table, inclus à partir de 2 tables, conditionné au respect de la législation européenne) 500 €

1 Kakemono avec vos logo, marque et visuel suspendu dans le salon	1.500 €
1 Master Class (30 à 45 mn) week-end	1.500 €
1 Master Class (30 à 45 mn) journée Professionnelle	2.000 €
1 Page de pub Guide Officiel du Salon	1.000 €
½ Page de pub Guide Officiel du Salon	600 €
¼ Page de pub Guide Officiel du Salon	400 €
1 Flyer* distribué dans les sacs visiteurs (* fourni par vos soins)	500 €
1 Electricité sur votre stand	50 €
1 Petit frigo livré et mis à disposition 3 jours sur votre stand	235 €
1 Grand frigo livré et mis à disposition 3 jours sur votre stand	285 €

D'autres options sont disponibles sur demande, par exemple :

Un de vos produits remis aux journalistes avec le Kit Média	N.C.
Personnel à votre service (tenue du stand /interprétariat / etc.)	N.C.

Ces tarifs n'incluent pas les créations graphiques de des supports publicitaires qui restent à fournir par vos soins (nous contacter pour demander un devis si vous souhaitez nous confier la création graphique de ces supports).

Les tarifs indiqués ne sont pas soumis à la TVA. L'Académie du Saké, association culturelle de loi 1901, organisatrice du Salon du Saké n'est pas soumise à la TVA.

Planning de Réservation et de Paiements :

- **Toutes les réservations effectuées jusqu'au 30 juin 2024 sont garanties avec choix des emplacements par ordre de réservation.**
- **Le tarif spécial réduit est conditionné au règlement par anticipation de la totalité du stand avant le 10 mai 2024.**
Passé cette date, le tarif normal sera appliqué.
- **Les paiements sont à prévoir dans les 10 jours après réception de la facture**
 - **50% à la réservation**
 - **50% au plus tard le 31 août 2024**
- **Pour les réservations après le 1^{er} juillet 2024, le tarif inscription tardive est appliqué; choix de l'emplacement selon disponibilités.**
 - **60% à la réservation**
 - **40% au plus tard le 10 septembre 2024**

Contact :

- **Le Salon Européen du Saké et des boissons japonaises est organisé par Sylvain Huet et l'Académie du Saké, association culturelle de loi 1901.**
- **Pour tout contact :**

Sylvain Huet

sh@nihonshu.fr

+33 (0)6 24 80 67 68

contact@salon-du-sake.com

www.salon-du-sake.com