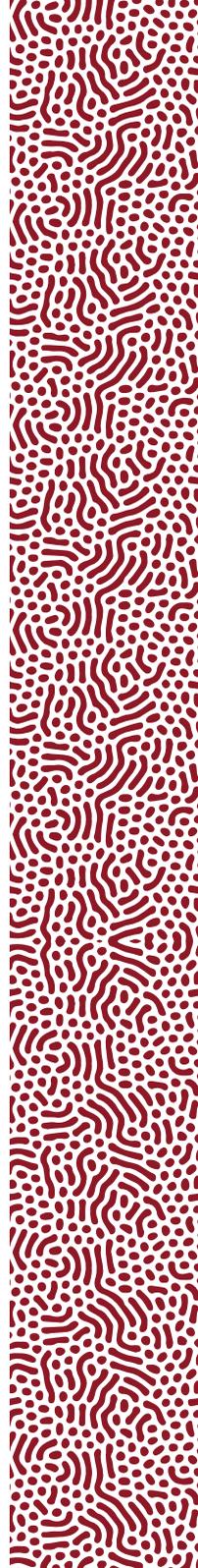




TROPHÉE
GOSSET
2024

29^E ÉDITION

PROTÉGER ET TRANSMETTRE
LES SAVOIR-FAIRE ET
LE PATRIMOINE FRANÇAIS





LE MOT DE JEAN-PIERRE COINTREAU

PRÉSIDENT DE LA MAISON GOSSET

Gosset, c'est 7 siècles d'histoire et de savoir-faire des vins de Champagne, d'amour du patrimoine et d'un terroir. En effet, Jean Gosset a vendangé le vignoble familial d'Aÿ dès le XV^e siècle. En 1531, il est « Seigneur d'Aÿ et de Mareuil » et l'histoire atteste que les caves Gosset voisinent celles du roi François I^{er}. En 1584, Pierre Gosset fonde une Maison de négoce de vins tranquilles, près d'un siècle et demi avant que les vins de Champagne commencent à être rendus effervescents. Ceux-ci seront appréciés jusqu'à la table des rois de France, le Champagne Gosset étant même nommé dans la liste des vins servis au couronnement du roi Charles X, en 1825. Maison historique du vignoble champenois, Gosset symbolise notre culture gastronomique et même, au-delà, l'art de vivre à la française, qu'elle a toujours eu à cœur de transmettre et de perpétuer.



Gosset est la plus ancienne Maison de Vins de la Champagne, héritière d'un savoir-faire exceptionnel transmis de génération en génération. Ce savoir-faire se manifeste à travers des Grands Vins à la personnalité singulière et affirmée. Cette excellence, nous la puisons dans notre riche histoire et l'associons à notre inspiration pour imaginer le futur tout en respectant nos traditions.

Créé en 1995, le Trophée Gosset célèbre l'art de vivre autour des Grands Vins de Champagne et des plaisirs de la table. Au fil des années, il a évolué pour récompenser non seulement les grands noms de la gastronomie, mais aussi les défenseurs du patrimoine matériel et immatériel français. Chaque édition met ainsi en lumière des personnalités engagées dans la préservation et dans la transmission de notre héritage culturel, de Stéphane Bern au chef Yannick Alléno en passant par le jardinier de Versailles, Alain Baraton.

Pour cette 29^{ème} édition, le Trophée Gosset est décerné à Jean-Robert Pitte, géographe et historien, connu pour son engagement dans la valorisation et la préservation du patrimoine français. À travers ce titre, la Maison Gosset continue de perpétuer une tradition d'excellence et de transmission des savoir-faire essentielle à la préservation de notre héritage culturel.

TROPHÉE GOSSET

29 ÉDITIONS AU SERVICE DU PATRIMOINE

La France est reconnue pour son art de vivre, sa gastronomie raffinée et son riche patrimoine culturel. C'est dans cet esprit que le Trophée Gosset a été fondé, avec pour vocation de célébrer et de perpétuer ces valeurs intemporelles. Créé en 1995, ce prix a évolué pour refléter l'évolution des modes de transmission des savoir-faire, mettant en lumière des personnalités et des initiatives qui incarnent l'excellence et la singularité de notre culture.

De 1995 à 2011, le Trophée Gosset a mis en lumière des chefs renommés et de talentueux sommeliers, saluant leur collaboration et leur dévouement à l'art culinaire. De 2012 à 2020, le prix a élargi son champ d'action pour inclure des initiatives allant au-delà de la gastronomie. Formation aux métiers de bouche, promotion des femmes en cuisine, et bien d'autres projets ont été récompensés.

Depuis 2021, le Trophée Gosset élargit son champ à la valorisation des personnalités issues de domaines variés, toutes unies par leur passion pour la préservation et la promotion de notre patrimoine matériel et immatériel. Qu'ils soient artisans, artistes ou responsables d'institutions spécialisées dans la préservation et/ou la transmission de patrimoines de tous types, ces lauréats sont de fervents défenseurs de nos savoir-faire.

Pour cette 29^{ème} édition, le jury est particulièrement fier de désigner Jean-Robert Pitte comme 51^{ème} lauréat. Une figure reconnue pour son engagement passionné en faveur de la sauvegarde et de la valorisation du patrimoine gastronomique français.

LE JURY DU TROPHÉE GOSSET 2024

PRÉSIDENT DE LA MAISON GOSSET

Jean-Pierre Cointreau

PRÉSIDENTE DU JURY

Karine Valentin - *La Revue du Vin de France*

MEMBRES DU JURY

Philippe Bidalon - *L'Express*

Jean-Michel Brouard - *Les Echos - Terre de Vins*

Jean-François Chaigneau - *Paris Match*

Louis-Victor Charvet - *En Magnum*

Marie-Catherine de la Roche - *Madame Figaro*

Béatrice Delamotte - *The Good Life -
Cuisine et Vins de France*

Thierry Desseaue - *Groupe Bettane Desseaue*

Antoine Gerbelle - *Tellement Soif - France Inter*

Gérard Muteaud - *Challenges*

Ophélie Neiman - *Le Monde*

Sylvain Ouchikh - *Hôtel & Lodge, Les Échos,
Les Échos Série Limitée*

Thibault Reichell - *Planet Vins & Spiritueux*



 JEAN-ROBERT
PITTE

LAURÉAT DU TROPHÉE GOSSET 2024

Jean-Robert PITTE est Professeur émérite de Géographie et d'Aménagement à l'Université Paris-Sorbonne dont il a été Président de 2003 à 2008. Il a créé en 2006 l'Université Paris-Sorbonne Abu Dhabi. Depuis 2008, il est membre de l'Académie des Sciences morales et politiques dont il a été secrétaire perpétuel de 2017 à 2022, Président de la Société de Géographie depuis 2009 et membre de l'Académie du Vin de France.



Il préside la Mission française du Patrimoine et des Cultures alimentaires (MFPCA) qui a porté auprès de l'UNESCO le dossier d'inscription du repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité.

Il est l'auteur d'ouvrages portant sur le paysage (*Histoire du paysage français*, Tallandier, 1983), l'aménagement du territoire, la gastronomie et le vin. Parmi ses derniers livres : *Le désir du vin à la conquête du monde* (Fayard, 2009), *La bouteille de vin. Histoire d'une révolution* (Tallandier, 2013), *Dictionnaire amoureux de la Bourgogne* (Plon, 2015), *Atlas gastronomique de la France* (Armand Colin, 2017), *La planète catholique* (Tallandier, 2020), *Dardanus* (Calmann-Lévy, 2021), *L'incroyable histoire de la géographie* (Arènes, 2021), *Beautés de la géographie* (PUF, 2023), *Brillat-Savarin* (Tallandier, 2024).

LES LAURÉATS DU TROPHÉE GOSSET DEPUIS 1995

1995

- Le Louis XV à Monaco, le chef **Alain Ducasse** et le sommelier **Jean-Pierre Rous**
- Ledoyen à Paris, le sommelier Alain Loiseau

1996

- Lucas-Carton à Paris, le chef **Alain Senderens**
- Le Pré Catelan à Paris, le chef **Roland Durant** et le sommelier **Benoît Monier**

1997

- Le Relais du Bois Saint-Georges à Saintes, le directeur **Jérôme Emery**
- L'hôtel Meurice à Paris, le sommelier **Antoine Zocchetto**

1998

- Le Crocodile à Strasbourg, le chef **Émile Jung** et le sommelier **Gilbert Mestrallet**
- Michel Rostang à Paris, le chef **Michel Rostang** et le sommelier **Alain Ronsatti**

1999

- L'hôtel du Palais à Biarritz, le directeur général **Jean-Louis Leimbacher** et le sommelier **Jean Jacques Place**
- L'hôtel Le Bristol à Paris, le directeur général **Pierre Ferchaud** et la sommelière **Catherine Arnaud-Vuillin**

2000

- L'Auberge Bretonne à La Roche-Bernard, le chef **Jacques Thorel**
- Le Carré des Feuillants à Paris, le chef **Alain Dutournier**

2001

- Les Flots à La Rochelle, le chef **Grégory Coutanceau**
- Goumard à Paris, le directeur **Philippe Dubois**

2002

- L'Oustau de Baumannière aux Baux-de-Provence, le chef **Jean-André Charial**
- Le Four Seasons Hôtel George V à Paris, le directeur **Éric Beaumard**

2003

- Georges Blanc à Vonnas, le chef **Georges Blanc**
- Les Trois Marches à Versailles, le chef **Gérard Vié**

2004

- Le Relais d'Auteuil à Paris, les chefs **Patrick et Laurence Pignol**
- Château Cordeillan-Bages à Pauillac, le chef **Thierry Marx** et le chef sommelier **Arnaud Plard**

2005

- Restaurant Pic à Valence, la cheffe **Anne-Sophie Pic**
- Le Jardin Gourmand à Lorient, la cheffe **Nathalie Beauvais**

2006

- Domaine Les Crayères à Reims, le chef **Didier Elena** et le chef sommelier **Philippe Jamesse**
- Hostellerie du Mont-Aimé à Bergères-les-Vertus, le chef **Jean Sciancalepore**

2007

- La Bastide Saint-Antoine à Grasse, le chef **Jacques Chibois**
- Le Bar Américain de l'Hôtel de Paris à Monaco, le directeur de la restauration **Édouard Grosmanin**
- Le Faventia Four Seasons à Tourrettes, le directeur de la restauration **Brice Delclos**

2008

- Auberge du Pont de Collonges à Lyon, le chef **Paul Bocuse**
- Les Cèdres à Granges-lès-Beaumont, les directeurs **Jacques et Jean-Paul Bertrand**

2009

- Célébration du 15^e anniversaire du Trophée et des 425 ans de la Maison Gosset

2010

- Grande Table : Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid, le chef **Régis Marcon** et le sommelier **Laurent Blanchon**
- Table Découverte : Hostellerie des Châteaux à Ottrott, le chef **Ernest Schaetzel** et le sommelier **Olivier Lostetter**
- Prix Spécial des Présidents du Jury : Georges Blanc à Vonnas, le chef **Georges Blanc** et le sommelier **Fabrice Sommier**

2011

- Grande Table : L'Hostellerie de Plaisance à Saint-Émilion, le chef **Philippe Etchebest** et le sommelier **Benoît Gélin**
- Table Découverte : Passions et Gourmandises à Saint-Benoît, le chef **Richard Toix** et le sommelier **Jérôme Lagrave**
- Prix Spécial des Présidents du Jury : Domaine Les Crayères à Reims, le chef **Philippe Mille** et le sommelier **Philippe Jamesse**

2012

- Trophée de l'Initiative Gastronomique : Terroir Parisien, le chef **Yannick Alléno**
- Prix Spécial des Présidents du Jury : Cuisine Mode d'Emploi(S), le chef **Thierry Marx**

2013

- Trophée de l'Initiative Gastronomique : Concours pour la Préservation des Ressources de la Mer, le chef **Olivier Roëllinger**
- Prix Spécial des Présidents du Jury : Ateliers Culinaires pour Aider les Malades Soignés pour un Cancer, l'enseignant-chercheur **Philippe Pouillart**

2014

- Célébration du 20^e anniversaire du Trophée
- Trophée de l'Initiative Gastronomique : La Cuisine, c'est aussi la Santé, le chef **Michel Guérard**
- Prix Spécial des Présidents du Jury : La Passion des Légumes, le chef **Alain Passard**

2015

- Le Fonds Solidaire Anne-Sophie Pic pour Redonner du Goût à l'Enfance, la cheffe **Anne-Sophie Pic**

2016

- Les 3 Étoiles Solidaires, le créateur **Pierre Pavy**

2017

- Mon Premier Accord, le chef sommelier **Fabrice Sommier**
- La Cuillère d'Or, la présidente-fondatrice **Marie Sauce-Bourreau**

2018

- L'Assiette Gourm'hand, les chefs **Benoît Flahault** et **Guillaume Gomez**

2019

- Trophée de l'Initiative Gastronomique : Étoilés & Solidaires, la fondatrice **Marie Guillois** et le collectif des chefs **Julien Dumas**, **Christophe Raoux**, **Camille Grâce**, **William Ledeuil** et **Thomas Vétélé**
- Prix Spécial des Présidents du Jury : Le Club des Chefs des Chefs

2021

- **Stéphane Bern**, ardent promoteur de notre patrimoine

2022

- Trophée Gosset : **Alain Baraton**, jardinier en chef du Domaine National de Trianon et du Parc du Château de Versailles
- Prix Spécial du Jury : **Pierre-Emmanuel Taittinger**, président de la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne - patrimoine mondial

2023

- Trophée Gosset : Fondation des Apprentis d'Auteuil - SKOLA, les Métiers de la Vigne, le directeur général **Nicolas Truelle**
- Prix Spécial du Jury : Osmothèque, le président **Thomas Fontaine**

2024

- Trophée Gosset : **Jean-Robert Pitte**, géographe spécialiste du paysage et de la gastronomie



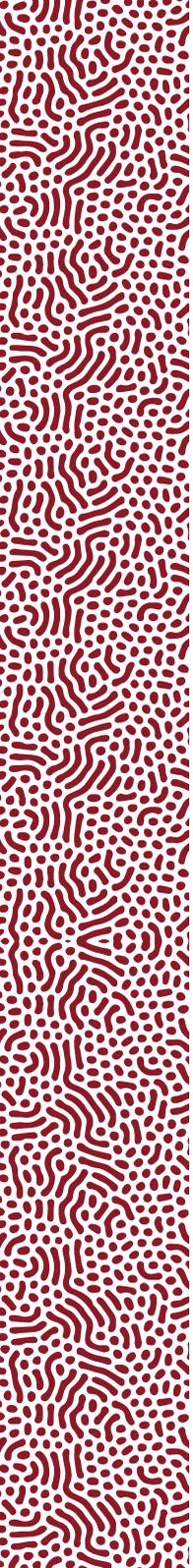
DEPUIS 1884

GOSSET
CHAMPAGNE

www.champagne-gosset.com



@champnegossetofficiel



TROPHÉE
GOSSET
2024

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CONTACT PRESSE



Agence Monet+Associés - Adrien-Salim El Yazidi-Roullé - 06 19 33 03 59
as_clyazidiroulle@monet-rp.com