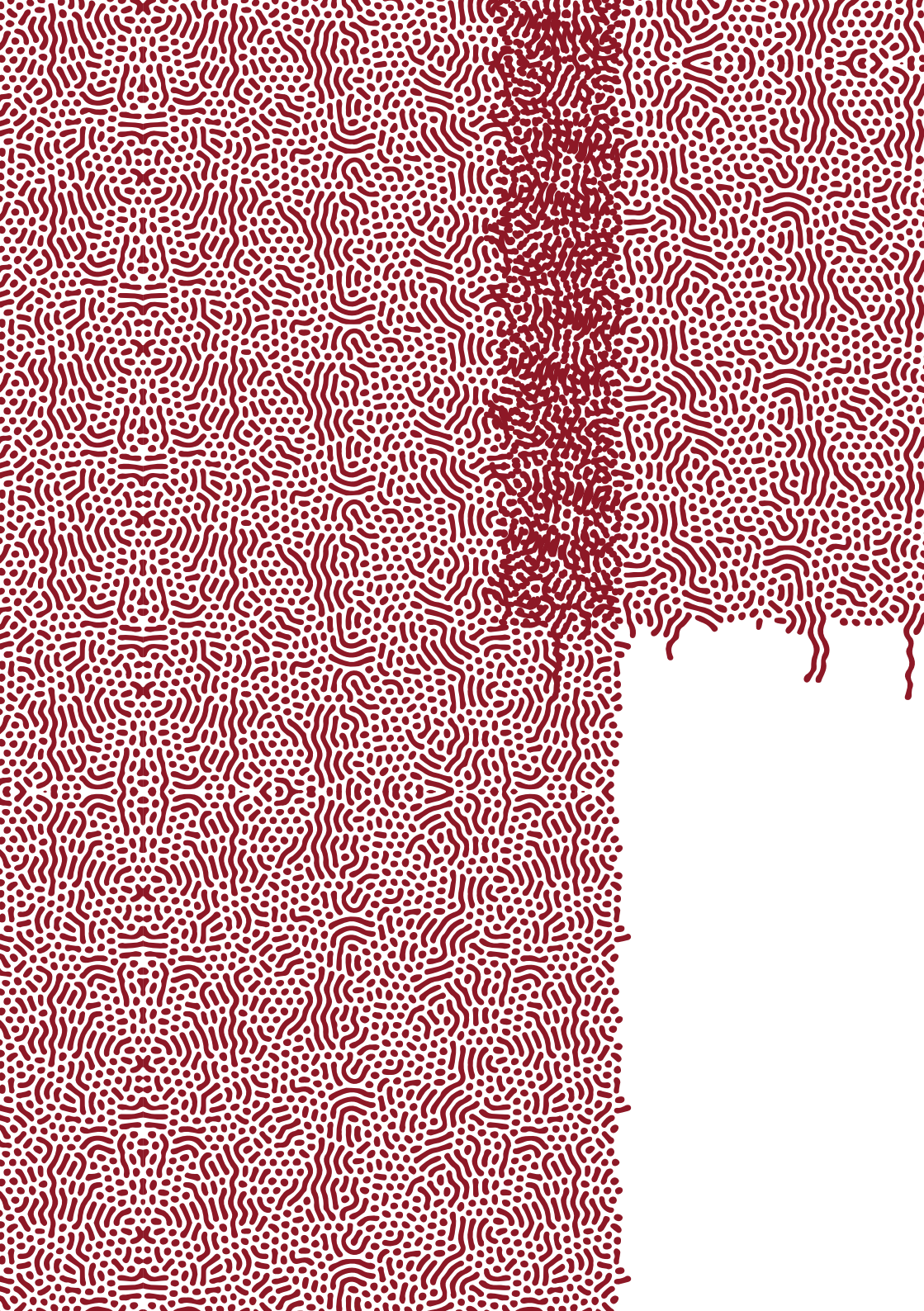
29 e ÉDITION

**PROTÉGER ET TRANSMETTRE
LES SAVOIR-FAIRE ET
LE PATRIMOINE FRANÇAIS**



TROPHÉE GOSSET

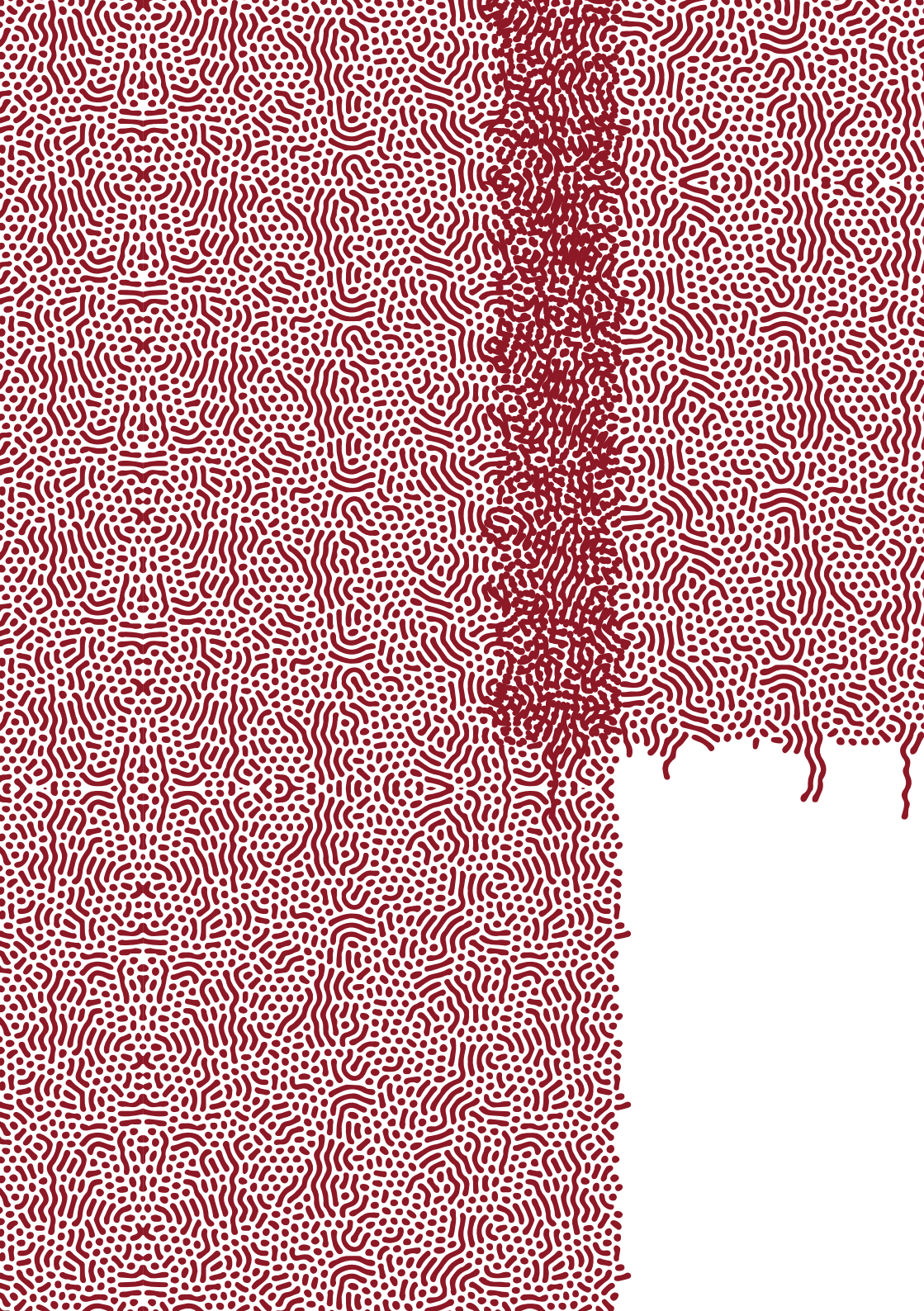
29 ÉDITIONS AU SERVICE DU PATRIMOINE

La France est reconnue pour son art de vivre, sa gastronomie raffinée et son ri 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 d notre culture.

De 1995 à 2011, le Trophée Gosset a mis en lumière des chefs renommés et de talentu sommeliers, saluant leur collaboration et leur dévouement à l'art culinaire. De 20 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 b d'autres projets ont été récompensés.

Depuis 2021, le Trophée Gosset élargit son champ à la valorisation des personnalités is de domaines variés, toutes unies par leur passion pour la préservation et la promotion 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 29ème édition, le jury est particulièrement fier de désigner Jean-Robert Pitte comme 51ème lauréat. Une figure reconnue pour son engagement passionné en faveur de la sauvegarde et de la valorisation du patrimoine gastronomique français.



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 Durand** et le sommelier **Benoit 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 Baumanière 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
- Le Restaurant Pic à Valence, la cheffe **Anne-Sophie Pic**
- Le Jardin Gourmand à Lorient, la cheffe **Nathalie Beauvais**

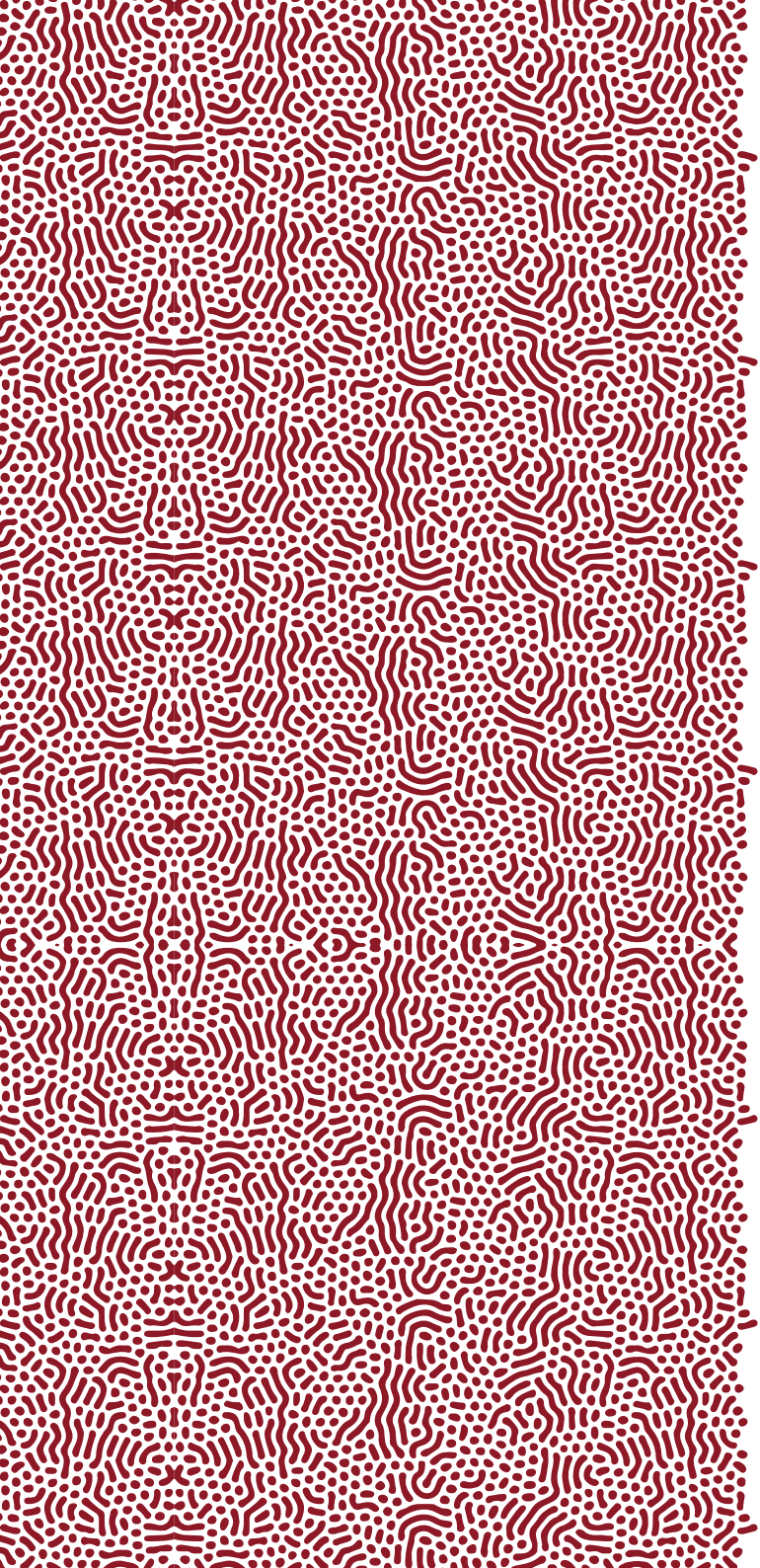
2006
- Domaine Les Crayères à Reims, le chef **Didier Elena** et le chef sommelier **Philippe Jamesse**
- Hostellerie du Mont-Aimé à Bergères-les-Vertus, le chef **Jean Sciancalepore**

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 Grosmangin**
- 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 15e 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**



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

CONTACT PRESSE

MONET
EARN . ENGAGE . INFLUENCE

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