



TROPHÉE
GOSSET
2023

28^E EDITION

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

MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE
La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Ay 1584

LE MOT DE JEAN-PIERRE COINTREAU

Président DE la Maison Gosset



Depuis plus de 400 ans, Gosset cultive l'excellence inscrite dans son ADN.

L'excellence d'un terroir unique, d'un savoir-faire qui s'est affiné et transmis de génération en génération, de Grands Vins à la personnalité aussi singulière qu'affirmée. Et cette excellence dicte l'exigence qui est la nôtre, en tant que plus ancienne Maison de Vins de la Champagne, dépositaire d'un héritage éminemment français, alliant la sommellerie à la gastronomie. C'est dans cette riche histoire que nous puisons notre inspiration pour imaginer ce que sera demain : entre tradition et innovation.

Lorsque le Trophée Gosset a vu le jour en 1995, il mettait en lumière un art de vivre autour des Grands Vins de Champagne et des plaisirs de la table. Au fil de ses 28 éditions, il a su se réinventer pour célébrer depuis plusieurs années la richesse du patrimoine français, matériel et immatériel, auquel l'UNESCO a associé notre emblématique repas gastronomique. Nous avons ainsi salué des personnalités comme Stéphane Bern, au service de nos plus beaux monuments, Alain Baraton, jardinier de Versailles et amoureux de la nature, ou Pierre-Emmanuel Taittinger, quand il présidait la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne - patrimoine mondial.

Le même esprit a guidé cette 28^e édition du Trophée Gosset dans l'idée de défendre et de sauvegarder ce qui fait la particularité du patrimoine français, son identité. Aussi sommes-nous ravis de souligner l'engagement de Nicolas Truelle et de la fondation des Apprentis d'Auteuil, qui œuvrent à l'insertion de jeunes en situation de fragilité, en misant notamment sur la transmission des savoir-faire liés aux métiers de la vigne. De même, nous sommes très admiratifs du travail de Thomas Fontaine, à la tête de l'Osmothèque, le tout premier conservatoire international des parfums de l'histoire.

Tout comme l'excellence, ce patrimoine est un merveilleux héritage, qui nous appartient. Et il nous appartient en retour de le faire perdurer, de le transmettre, de le partager.

SKOLA, LES MÉTIERS DE LA VIGNE TROPHÉE GOSSET 2023 REMIS À NICOLAS TRUELLE

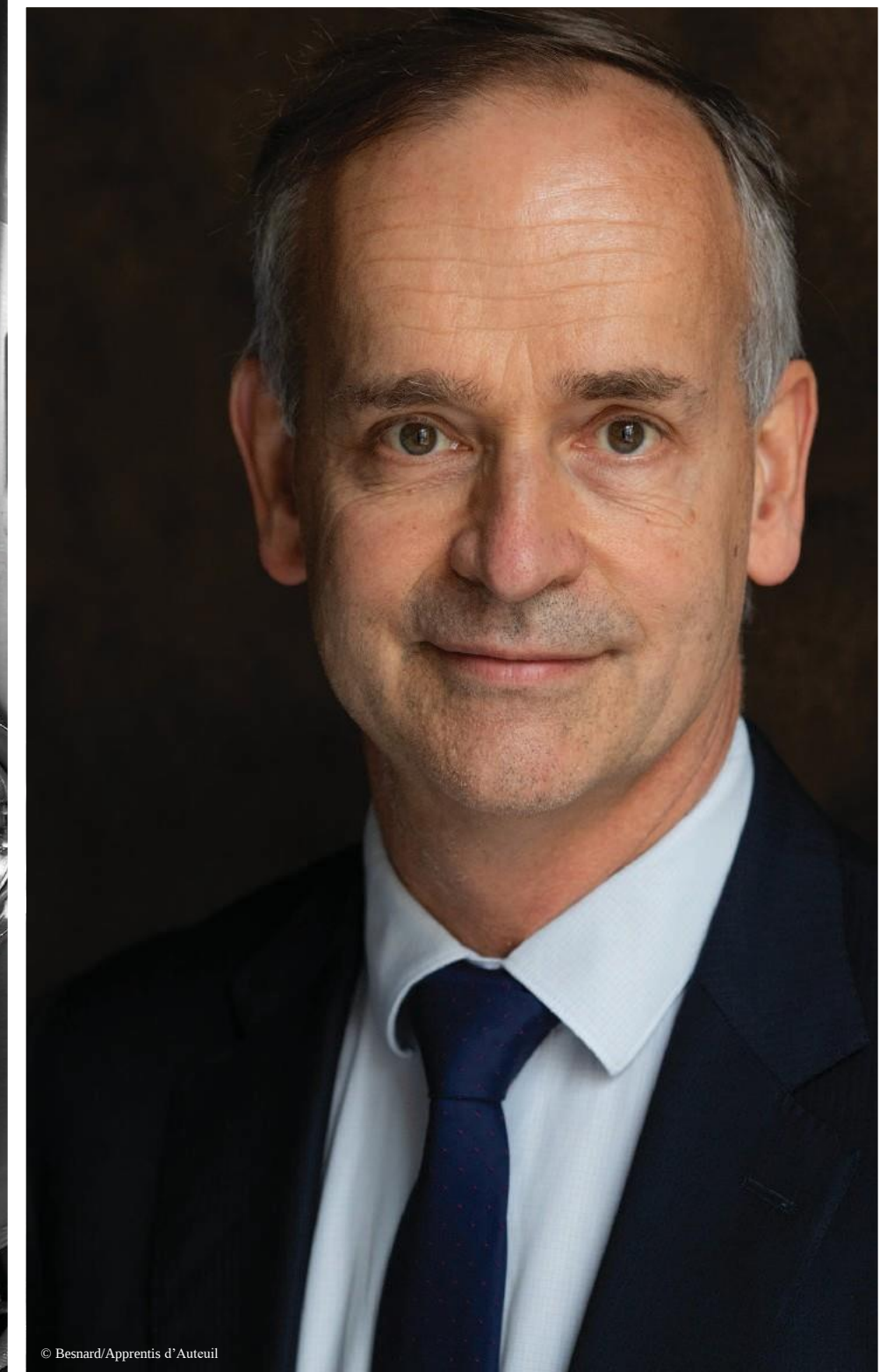
TRANSMISSION ET INSERTION AU COEUR DE NOS VIGNOBLES

« L'accompagnement de jeunes en difficulté est la raison d'être de la fondation des Apprentis d'Auteuil et les voir s'épanouir lorsqu'ils trouvent leur voie est la plus belle des récompenses. C'est ce à quoi nous aspirons, en leur faisant découvrir les métiers de la vigne, dont l'avenir, comme le leur, se dessine aujourd'hui, tous ensemble. » Nicolas Truelle

Directeur Général de la fondation des Apprentis d'Auteuil, Nicolas Truelle a déjà vécu plusieurs vies en une seule. Diplômé de Polytechnique et de l'École des Mines, il a fait carrière durant 30 ans dans le monde de l'entreprise, notamment dans le secteur industriel. Animé par sa foi en l'humain et par des convictions personnelles fortes, il est également administrateur de l'Arche, structure dédiée à l'accueil d'adultes en situation de handicap mental. C'est la somme de ces expériences, doublée d'une quête de sens, qui l'ont amené à mettre ses compétences au service des Apprentis d'Auteuil en 2014.

Cette fondation qui a vu le jour en 1866 pour accompagner les orphelins et enfants des rues, est reconnue d'utilité publique depuis 1929. Désormais, elle soutient chaque année environ 40 000 jeunes et 8 000 familles fragilisés, grâce à des programmes variés : accueil, éducation, formation et insertion, en France comme à l'étranger. Vivant avec son temps, elle actualise régulièrement ses missions pour aider chacun à trouver sa place dans la société. Et, alors que notre époque présente des défis considérables, elle œuvre à façonner avec les jeunes le monde de demain...

C'est dans cette optique, que la fondation a contribué à mettre en place SKOLA Métiers de la Vigne en 2018, en collaboration avec plusieurs châteaux du collectif « Vignerons du Vivant » sur le territoire du Médoc. Ce dispositif de formation s'adresse à des jeunes de 16 à 30 ans, peu ou pas qualifiés et cumulant des difficultés nuisant à leur insertion. En les préparant aux métiers de la vigne, en alternant théorie et pratique, directement sur les domaines viticoles partenaires, ce programme leur permet de se découvrir une profession, mais aussi la beauté de la nature, la fierté du travail accompli et la force du collectif.



OSMOTHÈQUE PRIX SPÉCIAL DU JURY REMIS À THOMAS FONTAINE

GARDIEN DU TEMPLE MONDIAL de LA PARFUMERIE

« L'Osmothèque recèle de vrais trésors olfactifs : certains sont anciens, ont marqué leur époque et fondé les bases de la parfumerie moderne, mais la collection s'enrichit également de jour en jour et comprend des créations très actuelles. C'est cela à mes yeux, le patrimoine, une histoire de passion et de transmission, qui scelle la rencontre entre hier et demain. » Thomas Fontaine

Depuis 2020, Thomas Fontaine préside l'Osmothèque, premier conservatoire international des parfums. Cette association a été fondée en 1990 par Jean Kerléo, qui l'a supervisée jusqu'en 2008. Doté d'un esprit aussi pionnier que passionné, ce dernier avait été inspiré par l'idée que « les parfums sont certainement les plus fragiles et les plus évanescents de toutes les créations humaines ». La mission de cette institution unique au monde est donc de les recenser, de les rassembler et de les préserver, mais aussi de retrouver la trace de certains grands parfums disparus pour offrir la possibilité de les faire sentir en les repensant à partir des formules d'origine.

Une mémoire des odeurs à laquelle Thomas Fontaine est attaché depuis qu'il est tombé sous le charme d'un parfum, alors qu'il était collégien. Désireux de percer le mystère de ces créations olfactives, il a fait des études de chimie, puis intégré la prestigieuse école ISIPCA. Par la suite, il a mis son talent au service de grands noms du secteur, en France comme à l'international, avant de fonder sa propre société de création et de conseil en parfumerie, Pallida. À l'origine de fragrances renommées, il a œuvré également pour la maison Jean Patou, dans l'idée de faire perdurer une parfumerie authentique et de l'inscrire dans l'air du temps.

En parallèle, entouré de l'équipe des « osmothécaires », il veille sur une collection de plus de 5 500 parfums, dont 850 disparus, qui sont ainsi préservés de l'usure du temps, de la perte et de l'oubli. L'association a pour mission de faire croître et grandir un patrimoine culturel : le parfum. Elle a aussi pour vocation de le faire découvrir à tous, professionnels de la parfumerie, étudiants ou grand public, à travers un riche éventail de conférences olfactives. Car un conservatoire de parfums, c'est aussi un conservatoire d'émotions.



LE JURY DU TROPHÉE GOSSET 2023

PRÉSIDENT DE LA MAISON GOSSET

Jean-Pierre Cointreau

PRÉSIDENTE DU JURY

Karine Valentin - La Revue du Vin de France

«C'est avec une grande fierté que j'ai présidé ce 28^{ème} jury du Trophée Gosset où nous avons récompensé à la fois la solidarité par la réinsertion de jeunes et la défense de notre patrimoine français à travers l'un de ses piliers, le parfum. Ainsi, cette édition 2023 reprend les valeurs fondatrices qui ont fait l'histoire du Trophée depuis sa création.»

MEMBRES DU JURY

Philippe Bidalon - L'Express

Georges Blanc - Restaurant Georges Blanc

Aurélie Chaigneau - Le Journal du Dimanche, Teva

Jean-François Chaigneau - Paris Match

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

Thierry Desseauve - Groupe Bettane Desseauve

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

Marie-Catherine De La Roche - Madame Figaro

TROPHÉE GOSSET RETOUR SUR UNE BELLE HISTOIRE EN 28 ÉDITIONS

Perpétuer l'art de vivre à la française, souligner la singularité de notre culture, mettre en lumière l'excellence : telle est la vocation du Trophée Gosset. Inauguré en 1995, ce prix a su évoluer au fil des éditions pour refléter son temps, faire écho à ses aspirations. Ainsi, de notre emblématique gastronomie à notre patrimoine matériel comme immatériel, en passant par des initiatives éthiques, solidaires et engagées autour des arts de la table, le Trophée Gosset a toujours récompensé des personnalités conciliant implication et transmission.

De 1995 à 2011, initié par la plus ancienne Maison de Vins de la Champagne, le Trophée Gosset a naturellement valorisé des établissements de l'univers de la restauration pour la qualité de leurs cartes de vins et salué plus largement le travail conjoint de grands noms de la gastronomie et de l'œnologie.

De 2012 à 2020, ce sont des initiatives allant au-delà des arts de la table, qui ont été mises en lumière : accès aux formations aux métiers de bouche, promotion des femmes en cuisine, défense de la pêche durable, valorisation des légumes, insertion de personnes en situation de handicap, ateliers culinaires pour personnes atteintes de cancers ou de diverses pathologies, actions en faveur de l'enfance, de nos aînés, de publics fragilisés...

Enfin, depuis 2021, le Trophée Gosset s'attache, au-delà du patrimoine culinaire, à mettre en valeur des personnalités issues de domaines variés, qui sont d'ardents défenseurs de notre patrimoine matériel et immatériel, de fervents promoteurs de nos savoir-faire et d'admirables porteurs de projets aussi responsables que durables.

PALMARÈS 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 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

- 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 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 Gélín](#)
- 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 Røellinger](#)
- 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 Vételé](#)
- 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](#)

WWW.CHAMPAGNE-GOSSET.COM



[@champagnegossetofficiel](https://www.instagram.com/champagnegossetofficiel)

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