



Communiqué de presse, Lapoutroie - juin 2022

VALTRIVIN nommé aux trophées TheFork Awards 2022, parrainé par Olivier Nasti

Lundi 27 juin 2022 à Paris, Damien Rodière, directeur général TheFork Europe, a dévoilé les noms des 76 chefs parrains et des 76 jeunes chefs de la 3e édition des trophées Awards TheFork 2022. Le lancement s'est fait en présence de grands chefs parrains, Guy Savoy, Marc Haeberlin, Christian Le Squer, Alain Ducasse, Christophe Hay, Julien Binz et Olivier Nasti, parrain de Valeria Albakov et Tristan Ringenbach, qui ont ouvert Valtrivin en 2020.

Le principe ? De grands chefs français parrainent de jeunes chefs qui ont ouvert il y a moins de deux ans, c'est-à-dire pendant la crise du Covid. Le grand public a jusqu'au 30 septembre 2022 pour voter sur le site dédié www.theforkrestaurantsawards.fr

Nominés : Valeria Albakov et Tristan Ringenbach

Ils ont repris « À la bonne truite » à Hachimette-Lapoutroie. Pour le transformer en hôtel-restaurant **Valtrivin** avec 9 chambres et 20 couverts. **Olivier Nasti**, Meilleur Ouvrier de France et 2* Michelin au **Chambard** à Kayersberg, village voisin, a rapidement repéré cette nouvelle adresse. « Tristan est un passionné de vin », mentionne-t-il. « Sa carte comprend plus de 3000 références, dont 400 vins d'Alsace avec des prix très démocratiques. Valéria cuisine remarquablement bien, avec une justesse dans les goûts, de la créativité et apporte un grand soin dans la présentation de ses assiettes. Ils ont envie de bien faire les choses, avec sincérité ». D'ailleurs, en 2022, leur carte des vins est finaliste des premiers trophées « **les terroirs d'Alsace sur carte** », organisés par l'association ACT.



Valtrivin, une belle synthèse entre Valéria, Tristan et le Vin.

Valéria Albakov est née en 1984 en Russie. Dès son adolescence, ses parents s'installent à Annecy en France, où elle obtient un bac scientifique. L'univers du service et de l'hospitalité capte son attention. De barmaid à hôtesse de l'air, de responsable de restaurant au tourisme, de fondatrice de l'agence **TrioVino Wine Agency** à Valtrivin, elle chemine entre le service et le vin, avec pour fil conducteur, se mettre au service du plaisir des autres. Depuis 2010, son chemin de vie a croisé celui de Tristan au restaurant le **Layon** à Lyon. Pour faire correspondre leur carrière, la jeune russe trilingue, fonde son agence œnotouristique, avant de rejoindre Tristan, fondateur de la cave **Triovino**.

Originaire d'Alsace et sommelier de métier, **Tristan Ringenbach** a officié plus de quinze ans dans des maisons étoilées. Du **Cheval Blanc** à Westhalten, à la **Poularde** à Montrond-les-Bains, il devient chef sommelier de l'**Espérance** à Saint-Père-sous-Vézelay chez **Marc Meneau**, puis rejoint la **Pyramide** à Vienne chez **Patrick Henriroux**. Il a été finaliste et sur le podium de plusieurs concours nationaux, parmi lesquels le Meilleur Sommelier de France, trophée Ruinart ou encore finaliste du Master of Port.

Nominés aux Awards TheFork 2022 ils ont besoin du soutien du grand public et de leur vote pour gagner un trophée. « Jeunes entrepreneurs, nous avons démarré au pire moment. Quand les équipes de **TheFork** nous ont contactés pour nous annoncer que nous étions sélectionnés, nous avons peine à y croire. Nous sommes reconnaissants au chef **Oliver Nasti** de nous avoir recommandés. C'est un cadeau de parrain inestimable, car il nous projette dans la lumière médiatique, doublée d'une reconnaissance professionnelle. Nous ferons tout pour en être dignes. Nous remercions les équipes **TheFork** d'avoir organisé ces trophées, qui sont un véritable tremplin pour de jeunes entreprises. À Paris, parmi tous ces grands chefs, nous étions vraiment chanceux et heureux ».

Contact Presse

Tristan Ringenbach - 06 45 72 70 54
[Photos HD libres de droit à retrouver ici](#)

hotel@levaltrivin.fr
5 rue de l'Europe - 68650 Lapoutroie
hotel-restaurant-le-valtrivin.fr