# AMELIE DARVAS & GABY BENICIO

## ANNONCENT LA MISE EN PLACE D'UN NOUVEAU MODÈLE DE TRAVAIL ET DE VIE DANS LEUR RESTAURANT ÄPONEM

Depuis le début de l'année, Amélie Darvas et Gaby Benicio ont mis en place un nouveau modèle de travail : chaque membre de l'équipe est payé au même salaire, est nourri, logé et blanchi, et dispose de trois jours et demi de repos par semaine.

Pour Äponem, Amélie Darvas et Gaby Benicio se sont installées dans un petit village niché au cœur de l'Hérault et ont investi un ancien presbytère du XVIIème siècle, une adresse hors-du-temps où leur cuisine dialogue avec la terre. Un retour aux sources et aux racines, un lien infiniment proche avec la nature qui se retrouve dans leur « potager d'amour » et dans leurs inspirations, qui résonne comme un appel à se rapprocher de l'essentiel. Amélie Darvas, qui s'est notamment formée auprès du chef Eric Frechon à L'Hôtel Le Bristol Paris, a pris le pari fou de penser et dévoiler Äponem avec sa complice Gaby Benicio, sommelière, il y a près de 4 années déjà. Cette auberge aujourd'hui étoilée concrétise alors un projet de vie, non sans rappeler les personnalités entières, passionnées et authentiques des deux jeunes femmes.

Chez Äponem, Amélie Darvas et Gaby Benicio ont mis en place depuis le début de l'année un nouveau modèle de travail et de vie pour elles et leurs équipe, fondé sur la grâce, l'harmonie et le respect. Respect de la terre, respect de leur ADN, respect de l'autre. Dans cette auberge, aucune hiérarchie ne vient perturber cet équilibre. Chaque employé est nourri et blanchi, bénéficie de trois jours et demi de repos consécutifs et toute l'équipe dispose du même salaire. L'objectif est d'offrir une expérience emplie d'apaisement et de reconnexion à la nature aux hôtes. Car pour elles, l'humain est au centre de tout : c'est la promesse d'un accompagnement, prendre le temps d'échanger avec les convives et respecter leurs engagements lorsqu'ils se rendent chez Äponem. La culture potagère chère au cœur des deux jeunes femmes est le prolongement de cette responsabilité, de toujours bien nourrir les 14 couverts du restaurant. La pratique de la permaculture est ici une évidence, la mise en avant des circuits courts et des produits locaux une réalité.

**Pour Äponem,** Amélie Darvas et Gaby Benicio ont un objectif commun dans la volonté de favoriser le bonheur et l'autosuffisance, d'avoir du temps et de l'amour à répandre grâce à leur table d'exception au sein d'un petit village occitan. Cette auberge se révèle alors comme un espace de liberté, où elles proposent une cuisine de l'instinct et respectueuse du terroir et des saisons, et partagent leur vision vertueuse où chacun a un rôle à jouer pour un autre monde.

## ÄPONEM

Restaurant de l'Auberge du Presbytère
1, rue de l'Eglise 34320 Vailhan
Ouvert le lundi, vendredi, samedi et dimanche
Au déjeuner & au diner

Petit coin de paradis et balade poétique en pleine nature, Äponem (qui signifie bonheur en langue Pataxo) est une adresse coup de foudre, « un lieu où la nature, l'assiette, le territoire se confondent ».