

COUP DE CŒUR APONEM

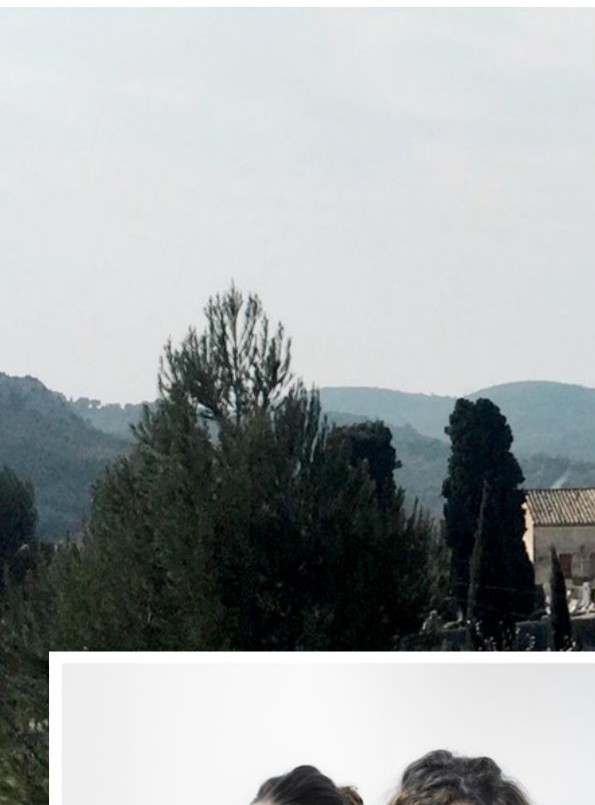
« **L**e plus simple pour décrire le lieu où nous trouvons, serait de dire qu'il ressemble au paradis. Nous sommes situés sur une petite montagne, entourée de garrigue. Les oiseaux volent au-dessus de nos têtes. En contrebas, se trouve un petit lac. La lavande embaume la

douce bise, la vigne s'étale. Il y a même des chevaux. Le ciel est bleu, les senteurs du sud nous caressent.

Vailhan est un petit village de 160 âmes, au cœur de l'Hérault, au nord de Béziers, et à une heure de route de Montpellier. C'est une terre authentique, peuplée de gens qui le sont tout autant. C'est aussi un lieu paisible, où le temps s'écoule doucement. À Vailhan, Aponem est le seul commerce. Nous pensions partir du Canal Saint-Martin où nous avons établis Hai Kaï, mais nous ne savions pas quand ni où. Pour dire vrai, nous doutions même d'en être capables.

Nous sommes arrivées dans l'Hérault pour rencontrer des viticulteurs. Mais ce lieu nous a pris par surprise. Nous sommes arrivées dans cet établissement, qui était un restaurant, attirées par la rumeur locale d'une possible reprise du site. Là, attablées face à la nature, à l'ombre du presbytère du 17^e siècle, avec son église et son petit cimetière, à l'écart du village, nous avons été saisies d'un désir profond. Après une heure et demie de déjeuner, nous avons rencontré le propriétaire pour lui faire une offre. On parle parfois d'un coup de cœur pour un lieu. C'est exactement ce que nous avons vécu ici. Tout n'était pas à notre goût, comme cette salle de restaurant un peu maladroite, construite récemment, mais la beauté était là. Nous avons décidé de nous approprier les lieux en réalisant des travaux. Notre objectif est de proposer une expérience

à nos clients où l'intérieur et l'extérieur se mélangent. Un lieu où la nature, l'assiette, le territoire se confondent.





POTAGER D'AMOUR

« Dans le village, tout le monde cultive son jardin. Et c'est par cela que nous avons commencé notre projet : planter notre lopin de terre, que nous appelons entre nous, notre potager d'amour. Nous pratiquons la permaculture. Ici, le bio est une évidence, nous travaillons les semences paysannes. Comme l'outil est le prolongement du geste du cuisinier, la culture potagère est le prolongement de la responsabilité de bien nourrir ses convives.

Dans ce décor de pays de Cocagne, le métier de cuisinier prend tout son sens. Pourtant, travailler la terre, ne fait pas partie de notre savoir-faire de base. Nous apprenons en le faisant. Le cuisinier n'est pas formé à faire pousser une tomate. Alors qu'il s'agit du premier acte de création d'une recette. Actuellement poussent concombres, plantes aromatiques - amarante, tagètes... -, aubergines, radis, courgettes, et pour l'hiver prochain, courges, choux, poireaux... Nous avons trois espaces de culture sur environ un hectare. Nous avons embauché notre premier employé pour nous aider sur ce potager, comme un symbole de nos nouvelles priorités. Lorsque nous sommes accroupies, les mains dans la terre, la beauté des lieux nous saisit. Les couchers de soleil incandescents, les arcs-en-ciel des matinées d'orage nous éblouissent. On se pince pour y croire.





CUISINE DE PAYSAGE

PAR AMÉLIE DARVAS, CHEF

« Ce changement radical nous a fait un peu peur bien sûr. Mais il y a une évidence à s'installer ici. Je me découvre moi-même. Je réfléchis autrement à mon métier, à ma place en tant que cuisinière. Chez Haï Kaï, il y avait une forme de facilité à travailler, loin des territoires. Ici, j'ai l'impression d'être plus crédible. À Paris, il suffit de passer un coup de téléphone pour obtenir les produits que l'on a en tête.

À Aponem, je serai fière des assiettes qui vont sortir de notre cuisine, car je pourrai les tracer intégralement. Ici, tout résonne différemment : les produits que nous utilisons, les producteurs qui travaillent avec nous, les saisons qui se succèdent. Tout cela devient concret. Ce n'est plus un discours, mais une réalité que nous éprouvons chaque jour. Cela provoque en moi une révolution. Une forme végétale peut m'inspirer. Une odeur peut déclencher une recette. Une association de couleurs sur la colline engendre un dressage. Je me concentre moins sur la technique, qui est au cœur de mon apprentissage. Tout en conservant cette précision qui me caractérise, mais de façon plus libre, moins empesée. Je veux surtout garder la gourmandise qui définit ma cuisine.

Mon but premier est de faire plaisir à ceux qui viennent manger chez nous. Pour les premiers repas servis, je garderai les repères de Haï Kaï. J'ai en tête la tisane de tomates à la fleur de thym, la volaille en cocotte, la bonite fumée à la lavande, les maquereaux grillés au sirop d'érable, cendre d'oignons et ail rose, l'œuf bio, petit pois, pain maison aux grains de café, la joue de cochon ibérique, cerises et cacao cru, le sorbet aux fleurs de sureau, petit beignet d'acacia... Nous allons faire le pain, pour le restaurant, mais aussi pour le village. La Méditerranée nous appelle, mais nous sommes davantage ancrées dans la terre. Il y a des choses magnifiques — comme à l'étang de Thau et dans les alentours — mais la mer nous semble presque trop éloignée.

Nous souhaitons rester dans le périmètre de ce paysage. Ne pas cuisiner plus loin que là où notre regard nous porte. Mon rêve assumé est d'avoir une étoile. J'ai toujours travaillé aux côtés de chefs étoilés. Parmi mes pairs, Éric Frechon me dit de ne rien lâcher. J'ai également une belle relation avec Anne Sophie Pic, qui m'encourage dans ce projet de vie.





VINS DE RÊVEURS

PAR GABY BENICIO, SOMMELIÈRE

« Nous sommes dans le jardin d'Eden du vin naturel. La région regorge de pépites. Une nouvelle génération s'installe ou reprend les domaines. Les terrains ne sont pas encore inaccessibles. C'est une terre d'opportunités.

À Paris, nous adorions raconter les histoires de ces vignes et de ceux qui les subliment. Désormais, nous les vivons, pour mieux les offrir à nos convives. Nous nous reconnaissons dans ces vignes. Nous sommes parmi les nôtres. C'est un terroir de rêveurs. L'idée

qui nous guide est le temps. Prendre le temps de vivre. Prendre le temps de profiter du moment. Les portables ne passent pas ici !

Donc, les convives comme le personnel seront bien obligés de lever la tête et profiter de la vue qui plonge sur le lac plutôt que sur leurs smartphones ! On aborde l'histoire en se disant que tout est à faire. C'est un défi, bien sûr, mais nous sommes prêtes à le relever. Nous avons tellement envie de sauter le pas, qu'il nous faut aller jusqu'au bout.

»

APONEM

Restaurant de l'Auberge du Presbytère

1, rue de l'Église

34320 Vailhan

Ouvert du jeudi au lundi au déjeuner de 12h30 à 14h

et au dîner de 19h30 à 22h