



GABY BENICIO PREND LES RÊNES D'ÄPONEM EN SOLO

6 ANS APRÈS AVOIR OUVERT EN TANDEM APONEM AVEC AMÉLIE DARVAS, GABY BENICIO PREND LES RÊNES EN SOLO DE L'AUBERGE NOUVELLE GÉNÉRATION SITUÉE À VAILHAN DANS LE MIDI. UNE NOUVELLE PAGE POUR CETTE SOMMELIÈRE QUI DÉPLOIE SON TALENT AU-DELÀ DU SERVICE ET DES VERRES, POUR OFFRIR UNE EXPÉRIENCE TOTALE À SES CLIENTS.

En 2018, Gaby Benicio et Amélie Darvas quittent Paris pour se lancer dans le projet fou d'une auberge : Äponem est né sur les hauteurs d'un village de 150 âmes. Ensemble, elles ont construit un lieu où la beauté, la contemplation se mettent au service de la table, d'un éloge de la lenteur et du bonheur, pour faire pousser leurs fruits et légumes dans leur potager en permaculture, ainsi que leur pain. Dans les verres, Gaby sélectionne en nature des vins de terroir et de caractère, révélant toute la puissance de sa région mais aussi de toute l'Europe. Dès 2019, Äponem se voit auréolé d'une étoile au Guide Michelin et en 2023, c'est la consécration pour Gaby : elle reçoit le prix Michelin de la sommellerie.

Née au Brésil, Gaby a toujours été bercée par la gastronomie et le vin au cœur de sa famille italienne. Elle se destine d’abord à la littérature et à la philosophie avant de prendre un virage vers le monde de l’œnologie en 2007 suite à la découverte du terroir français et de rencontres déterminantes dans les vignes. Allergique aux sulfites, Gaby fait le pari audacieux d’une sélection de vins vivants, en biodynamie et/ou naturels qu’elle sert chez elle à l’aveugle, sélectionnés parmi 1400 références.

Aujourd’hui, Gaby garde Äponem et prolonge le sillage qu’elle avait tracé. Avec l’aide précieuse de son équipe, elle varie ses activités pour passer de la cuisine à la salle avec aisance et justesse. Touche à tout, elle endosse à présent un rôle total d’aubergiste où elle dicte la carte, avec la complicité de son équipe. Avec elle, elle déploie son énergie dans des assiettes ciselées, où le goût de la pleine saison explose sous le palais. Avec les 9 personnes qui font vivre l’auberge, Gaby travaille sur les mises en place, les dressages et envois, source les meilleurs produits locaux et continue le service du vin. Elle démystifie le rôle d’un chef et d’une hiérarchie pyramidale pour construire un nouvel écosystème en horizontalité, où chacun travaille en harmonie, instaurant 3 jours de travail par semaine pour permettre à l’équipe de vivre de rêver et de se ressourcer. Pour prolonger ce cadre de travail, le zéro déchet s’impose, dans un cycle vertueux de la terre à la terre, avec la réalisation de leurs propres semis, une cueillette et un travail de la terre avec un compost naturel et vivant.

Äponem veut dire « bonheur » en langue Pataxo, une communauté autochtone brésilienne du sud de Bahia, dont Gaby italo-brésilienne, aujourd’hui, fait toujours résonner la douce mélodie de son nom.



ÄPONEM

Ouvert le vendredi soir au dîner
et le samedi & le dimanche au déjeuner et au dîner
1 rue de l’Eglise, 34320 Vailhan
04 67 24 76 49