

## En route vers les étoiles : Une nouvelle adresse gastronomique au coeur de l'Aveyron

C'est à Conques, en plein coeur de l'Aveyron (12), qu'Émilie et Thomas Roussey ont ouvert début mai les portes de leur nouveau restaurant.

Formé auprès des plus grands (Pierre Gagnaire, Alain Ducasse, Michel Bras...), le jeune couple de Chefs trentenaires, qui depuis 2015 officiait à Rodez, a décidé de racheter le Moulin de Conques, le restaurant étoilé d'Hervé Buset.

Petite présentation en avant-première de ce joli établissement qui entre autres ambitions envisage de décrocher sa première étoile....

### Une cuisine à 4 mains

Après avoir fait leurs armes auprès de grands noms de la gastronomie française parmi lesquels Pierre Gagnaire, Alain Ducasse ou encore Michel Bras, c'est en 2015 qu'Émilie et Thomas s'installent en Aveyron - terre d'origine d'Émilie - pour y ouvrir leur premier établissement sur l'une des plus belles places de Rodez.

Sobrement baptisé « *Émilie & Thomas* », en référence à leur union dans la vie comme aux fourneaux, le restaurant propose une table gastronomique en s'appuyant sur le savoir-faire et l'inventivité des deux jeunes chefs qui n'a pas tardé à se faire remarquer par les gourmets les plus exigeants.

### Une nouvelle adresse pleine de promesses

Fort de cette belle réussite, les jeunes prodiges se lancent un nouveau défi, et c'est en pleine nature dans le magnifique village de Conques qu'ils ouvrent leur toute nouvelle adresse en lieu et place de l'historique et emblématique Moulin de Conques, la table du chef étoilé Hervé Buset (qui pour la petite histoire, s'installe lui dans l'ancien restaurant ruthénois d'Émilie et Thomas ;-)

C'est dans ce magnifique écrin d'une trentaine de couverts, que le jeune couple souhaite continuer à partager avec leurs clients leur passion pour une cuisine raffinée, sincère et fièrement ancrée dans son terroir.

Le lieu, en bordure de rivière (moulin oblige), est somptueux. La solide bâtisse accueille ses hôtes dans un décor unique et totalement protégé, en pleine nature, à deux pas du coeur du magnifique village de Conques. Émilie et Thomas ont amené avec eux un vent de fraîcheur qui teinte les lieux d'une douce touche de modernité.





Parents de trois enfants, ils ont tenu à aménager les lieux pour que chacun, fin gastronome comme gourmet en culotte courte, se sente bien. Salon lounge pour commencer, canapés face à la cheminée pour s'installer, espace jeux pour les plus jeunes, salle à manger entièrement ouverte sur l'extérieur... on circule ici comme dans une chaleureuse maison de campagne... le service en plus !

## Le terroir et le végétal dans l'assiette

Sources inépuisables d'inspiration, les végétaux, herbes aromatiques et condiments sont le fil conducteur de la cuisine à 4 mains d'Émilie et Thomas.

À leur table, pas de carte figée, elle se réinvente chaque jour !

Le duo adapte ses créations à la saisonnalité des produits, qu'il sublime au gré de ses envies avec élégance et simplicité.

Chefs engagés dans une cuisine responsable, Émilie et Thomas travaillent essentiellement avec des producteurs locaux et bio et limitent au maximum les « produits d'ailleurs ».

Depuis 2020, leur cuisine est labellisée de trois macarons Écotable, le plus haut niveau de distinction du label français de restauration durable.

Côté vin, l'établissement apporte également une attention toute particulière à la qualité et provenance des cuvées qu'il propose

(biologiques, biodynamiques, natures et raisonnées) pour offrir un parfait accord mets et vins.

### **9 chambres avec room service, une piscine en bord de rivière, un jardin aromatique et un cadre enchanteur : le Moulin de Cambelong, bien plus qu'un restaurant**

Envie de prolonger l'expérience et de profiter des merveilles naturelles et culturelles qu'offre la région (Conques, labélisé plus beaux village de France, abrite les fameux vitraux de Pierre Soulages et le musée du maître de l'outrenoir n'est qu'à quelques minutes de voiture) ?

Le Moulin de Cambelong propose, outre ses salons, sa terrasse et sa belle salle à manger, 9 chambres, une piscine et un magnifique jardin en bord de rivière. De quoi largement profiter des lieux, en amoureux comme en famille.

Sans parler des petits-déjeuner faits évidemment maison ou du room service, que seuls les résidents auront la chance de goûter...



## **Informations utiles**

Restaurant Émilie & Thomas

Moulin de Cambelong

12 320 Conques-en-Rouergue

### Jours d'ouverture

Ouvert du jeudi au dimanche midi et soir à l'année, à partir du 4 mai 2023 Juillet et Août : ouvert 7/7 le soir et du jeudi au dimanche à midi Exception du 7 au 20 août : ouvert 7/7 midi et soir

Fermé en janvier et février

### Tarifs

Menus à partir de 74 € Chambres à partir de 165 €

Informations et réservations [www.moulindecambelong.com](http://www.moulindecambelong.com)

Tel : 05 65 72 84 77