



## ENSEIGNES spécial AVEYRON

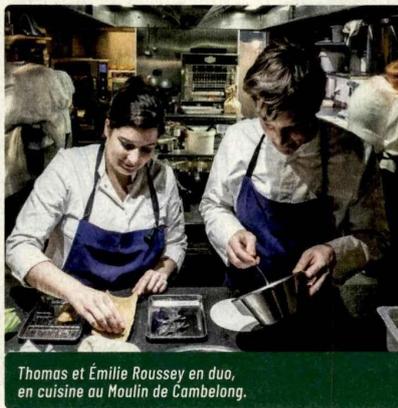
**RODEZ - CONQUES**

# Ils ont échangé leurs restaurants

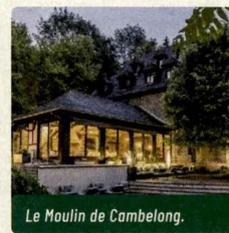
Tentés par une expérience plus rurale, Émilie et Thomas Roussey ont quitté leur restaurant du centre de Rodez pour s'installer au Moulin de Cambelong, à Conques-en-Rouergue. Hervé Busset, chef étoilé qui leur a cédé l'établissement, a parallèlement racheté leur restaurant ruthénois.



Le chef étoilé Hervé Busset se partage désormais entre son château de Canac et son restaurant de Rodez.



Thomas et Émilie Roussey en duo, en cuisine au Moulin de Cambelong.



Le Moulin de Cambelong.

commerce respectifs. Les murs du Moulin, financièrement trop lourds à absorber pour le jeune couple, pourront être achetés dans une seconde phase.

**H**ervé Busset a choisi d'abandonner le Moulin de Cambelong, à Conques, où il était installé depuis 23 ans. Le chef étoilé Michelin transmet le flambeau à Émilie et Thomas Roussey, un couple de cuisiniers qui officiait jusqu'à présent au restaurant... et dans le centre de Rodez. Hervé Busset, qui n'a pas dit adieu à la gastronomie, a repris l'établissement d'Émilie et Thomas, place du Bourg à Rodez, pour y écrire une nouvelle page de sa vie professionnelle. Le restaurant devrait ouvrir dans les jours qui viennent sous l'enseigne Hervé Busset. Ce dernier, âgé de 53 ans, nourrissait depuis quelque temps l'envie de revendre le Moulin de Cambelong, où il détenait une étoile Michelin depuis 2008. Depuis près d'une dizaine d'années, il avait racheté le château de Canac, à Onet-le-Château, en bordure de Rodez. Après avoir restauré cette bâtisse, il y propose trois chambres d'hôtes depuis 2017. Cette activité parallèle, qu'il exerce avec son épouse Dominique et son fils Henri, est devenue compliquée au fil du temps en raison de l'éloignement des deux structures.

Émilie et Thomas Roussey, respectivement âgés de 34 et 35 ans, gèrent depuis huit ans un

restaurant gastronomique dans la ville préfecture. L'établissement rencontrait un beau succès avec une cuisine au plus près du produit, et une démarche très orientée sur le durable (certifiée par 3 Écotables). Thomas, qui a officié par le passé dans les cuisines de Michel Bras et Pierre Gagnaire, dispose d'un beau potentiel professionnel. Tout comme son épouse, Émilie, qui a écumé les brigades de prestigieux hôtels de la Côte d'Azur et certaines stations de sports d'hiver. Même s'ils ne sont pas encore parvenus à convaincre le Michelin de leur accorder une étoile, les deux cuisiniers sont persuadés qu'ils y parviendront plus facilement dans un lieu comme le Moulin de Cambelong.

### QUATRE MOIS DE TRAVAUX NÉCESSAIRES

En outre, Émilie est originaire de Marcillac, une localité proche de Conques. Elle connaît bien le Moulin pour y avoir effectué un stage de deux mois en cuisine. « *Nous nous connaissons bien, confie Hervé Busset. Quand nous avons commencé à négocier la transmission du Moulin, la vente de leur restaurant ruthénois représentait une pierre d'achoppement. L'idée d'un échange de restaurant s'est alors imposée.* » Les deux parties ont ainsi racheté simultanément leurs fonds de

Ainsi, Émilie et Thomas ont pris possession du Moulin en janvier dernier. Après quatre mois de travaux de rafraîchissement des neuf chambres, ils ont ouvert en mai et proposent « *une cuisine qui évolue au gré de la nature et des saisons* ». Les débuts sont encourageants en termes de fréquentation, et le ticket moyen a augmenté. « *Nos prix sont restés les mêmes qu'à Rodez, assure Émilie, mais dans ce nouveau cadre, les clients sont tentés de consommer davantage.* » Le couple de restaurateurs doit aussi mobiliser une équipe plus large : l'effectif passera prochainement de 9 à 14 personnes. Enfin, Émilie et Thomas veulent ouvrir l'établissement durant toute l'année.

À Rodez, Hervé Busset ouvrira aussi tout au long de l'année. Il reconnaît avoir dû composer avec l'exiguïté du restaurant, « *notamment au niveau de la cuisine, trois fois plus petite qu'à Conques* ». De gros travaux ont été réalisés à ce niveau, en élargissant le local et en faisant installer un piano Angelo Po, petit mais très efficace. Bien décidé à récupérer son étoile Michelin – suspendue durant le déménagement – il souhaite proposer une cuisine proche de celle qu'il déclinaît à Conques, alimentée par ses cueillettes régulières d'herbes sauvages et de produits locaux achetés sur le marché, qui se tient deux fois par semaine sur la place bordant son restaurant. ●

J.-M.D.

**Restaurant Hervé Busset,**  
**24 place du Bourg, 12 000 Rodez**  
**Moulin de Cambelong, 61 Lieu-dit Cambelong,**  
**12 300 Conques-en-Rouergue**