



Émilie & Thomas



Le Héron au Moulin de Cambelong décroche

un BIB Gourmand :

une double distinction

inédite en Aveyron

Très belle surprise pour Émilie et Thomas Roussey !

Lundi soir, ils découvraient l'attribution d'un **BIB Gourmand**

pour leur bistrot *Le Héron*, au Moulin de Cambelong.

Une reconnaissance inattendue venant saluer une cuisine sincère, généreuse et engagée, fidèle à l'ADN de la maison.

Déjà récompensé d'une étoile Michelin pour leur restaurant gastronomique E&T en 2024, le Moulin de Cambelong devient ainsi le **seul établissement de l'Aveyron à réunir une étoile et un BIB Gourmand sous le même toit**.

Une double distinction qui souligne la cohérence du projet porté par le couple depuis son installation à Conques.



« On ne s'y attendait pas du tout. On a découvert ça lundi soir, et c'est une super belle surprise. On est très contents. Pour nous, c'est la récompense d'être restés justes dans notre promesse envers nos clients », confient-ils.

Avec *Le Héron*, Émilie et Thomas ont imaginé une table plus accessible, conviviale et spontanée, sans jamais renoncer à l'exigence qui caractérise leur travail. Les

produits sont les mêmes que côté gastronomique : des producteurs locaux, des ingrédients de saison, une attention portée à chaque détail et une démarche responsable inscrite dans la durée.

Le BIB Gourmand vient ainsi saluer une cuisine de qualité à prix maîtrisé, mais surtout une philosophie : celle d'un lieu qui conjugue excellence, engagement et hospitalité. Au Moulin de Cambelong, lové dans un ancien moulin au cœur de Conques-en-Rouergue, l'expérience se vit dans sa globalité, de l'assiette à l'hébergement écoresponsable récemment repensé.



Cette nouvelle distinction confirme la singularité du projet d'Émilie et Thomas Roussey : proposer, dans un même lieu, une expérience gastronomique étoilée et une adresse bistro récompensée, toutes deux ancrées dans le terroir aveyronnais et dans une démarche durable.

Une reconnaissance qui vient encourager le couple à poursuivre sur cette voie : rester fidèles à leurs producteurs, à leurs engagements et à leur promesse d'une cuisine vraie, accessible et profondément enracinée dans son territoire.







Trois bonnes raisons de découvrir Le Moulin de Cambelong

- **Une double distinction Michelin unique en Aveyron :** un restaurant gastronomique étoilé et un bistrot BIB Gourmand réunis au sein du même établissement, avec la même exigence de produits et de producteurs.
- **Un cadre naturel exceptionnel à Conques :** ancien moulin au bord du Dourdou, 9 chambres rénovées, piscine avec vue, terrasses et atmosphère écoresponsable.
- **Une cuisine engagée et locavore :** produits de saison, collaborations étroites avec les producteurs aveyronnais, démarche durable et pâtisserie créative.