



Le Moulin de Cambelong accueille Romane Pouget, sa nouvelle jeune Cheffe pâtissière

Le Moulin de Cambelong, à Conques-en-Rouergue, des Chefs Thomas et Emilie Roussey compte une nouvelle recrue depuis la mi-septembre avec l'arrivée de leur nouvelle cheffe pâtissière, Romane Pouget.

Après avoir obtenu son diplôme supérieur en arts pâtissiers à l'école Ducasse, elle prend pour la première fois le poste de cheffe à seulement 21 ans. Un pari finalement pas si risqué puisque Romane connaît bien le Moulin de Cambelong, pour y avoir déjà travaillé.

" Je suis très contente de rejoindre Emilie et Thomas au Moulin de Cambelong avec qui j'avais déjà travaillé en tant que stagiaire, puis en job d'été en 2022. Je partage leur vision sur l'importance du produit et j'aime cette liberté dans mes choix. On peut travailler le produit de notre choix, et il n'y a pas de pression sur une attente particulière, tout en ayant cette exigence de l'étoile. C'est le meilleur moyen de laisser parler ma créativité avec cette liberté ", se réjouit-elle



Pour les Chefs Emilie et Thomas Roussey, cette première expérience à leur côté et sous la responsabilité de leur ancienne cheffe pâtissière, Claudia, a été décisive dans leur choix. D'autant plus quand on connaît les difficultés du secteur à recruter.

" Romane s'est formée à nos côtés au début de son cursus, et on a suivi son parcours au sein d'autres belles maisons. C'était donc tout naturel de lui proposer de prendre la suite de Claudia. Elle nous connaît, elle connaît la maison et elle nous a vu évoluer et changer de registre pour aller vers plus d'exigence. C'est quelqu'un sur qui on peut compter et qui a beaucoup de créativité, à nous désormais de l'accompagner dans son poste de Cheffe ", confie Emilie Roussey.

Romane Pouget pourra compter sur ses expériences à la Villa Madie, le restaurant trois étoiles de Dimitri Droisneau à Cassis, et au restaurant Christophe Hay à Blois, sous la responsabilité de Clément Réauté, champion de France du dessert 2025.





À propos d'Emilie et Thomas Roussey

Émilie, originaire de l'Aveyron, et Thomas, formé en Haute-Savoie, ont acquis une solide expérience en travaillant dans des établissements prestigieux avant de s'associer pour ouvrir leur propre restaurant. Après le lancement de leur table gastronomique à Rodez en 2015, ils ont transformé « Le parfum des délices » en « E&T » et, en 2023, ont déménagé près de Conques, au Moulin de Cambelong. Ce lieu exceptionnel leur permet de proposer une expérience qui dépasse la gastronomie. Leur travail acharné a été couronné en 2024 par une étoile Michelin, un hommage à leur engagement et à leur équipe.

Le restaurant E&T propose une cuisine gastronomique libre, qui se renouvelle sans cesse, entre simplicité et sophistication. Son étoile Michelin 2024 souligne cette recherche d'excellence et de créativité, où chaque plat devient un moyen d'expression unique. Refusant les plats signatures, l'équipe préfère surprendre les clients avec des créations qui évoluent constamment, inspirées par le moment, les saisons et les échanges.



Trois bonnes raisons de découvrir Le Moulin de Cambelong

- **Une double distinction Michelin unique en Aveyron** : un restaurant gastronomique étoilé et un bistro 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 situé à une heure d'avion de Paris et à 35mn de Rodez.