



**Popote, le bouillon par Émilie et Thomas Roussey :
une nouvelle table
pour le printemps...**

À cinq kilomètres de leur hôtel restaurant emblématique,
le Moulin de Cambelong,

Les chefs étoilés Émilie Roussey et Thomas Roussey s'apprêtent à ouvrir une
nouvelle adresse pensée autrement.

Son nom : **Popote**. Une table inspirée de l'esprit des bouillons parisiens, ancrée
dans le territoire, qui revendique une cuisine simple,
généreuse et profondément conviviale.



Chez Popote, on croit aux choses essentielles. Une grande table autour de laquelle on se rassemble. Des plats qui réchauffent. Des recettes qui ont du goût. Ici, pas d'artifice ni de démonstration, mais une cuisine française lisible, familiale et réconfortante, où les produits sont choisis avec soin et travaillés avec justesse. Une cuisine du quotidien, accessible, sincère, qui remet le partage au centre de l'assiette.

Pensée comme un véritable lieu de vie, Popote ouvrira ses portes au printemps prochain avec l'envie de devenir une adresse où l'on se sent bien, naturellement. Un endroit où l'on vient autant pour manger que pour se retrouver, échanger, prendre le temps. Une maison vivante, chaleureuse, ouverte à tous, où l'on revient sans y penser, parce qu'on y a passé un bon moment.

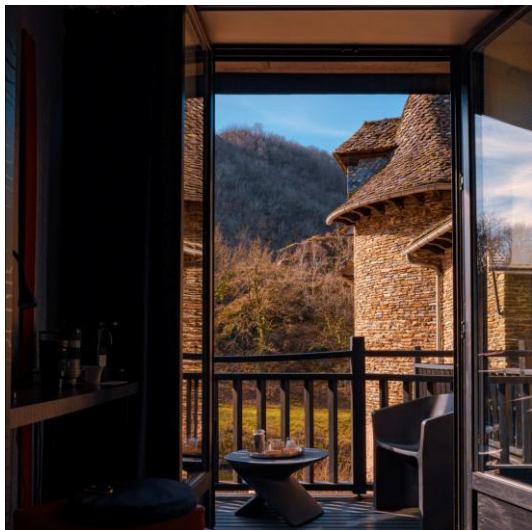
Inspirée du bouillon à la française, la cuisine de Popote remet à l'honneur des recettes simples et généreuses, celles qui rassemblent et traversent les générations. Une cuisine de goût, fidèle aux fondamentaux, portée par l'exigence et la sensibilité de deux chefs étoilés qui choisissent ici une autre forme d'expression : plus libre, plus directe, plus proche.

Popote, c'est le goût du partage, le plaisir d'une bonne table et l'esprit d'une maison où l'on revient volontiers.

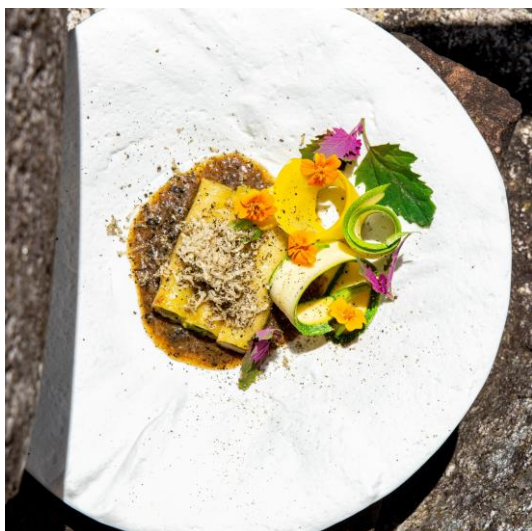
Une nouvelle adresse à découvrir très prochainement...



Émilie et Thomas Roussey, chefs cuisiniers étoilés du Moulin de Cambelong, partagent leur passion pour la gastronomie avec simplicité et authenticité. Leur restaurant a été honoré par une étoile au Guide Michelin 2024, une reconnaissance de leur engagement pour l'excellence culinaire.



Émilie, originaire de l'Aveyron, a fait ses études à l'école hôtelière de Souillac puis à Nice, avant d'intégrer les cuisines de différents palaces. Thomas, quant à lui, a été formé auprès des plus grands chefs, alternant les saisons entre Sébastien Bras au Suquet et Gagnaire aux Airelles à Courchevel. Ensemble, ils décident d'ouvrir leur propre table gastronomique à Rodez en 2015, avant de transférer leur restaurant au Moulin de Cambelong en 2023.



Le couple imagine chaque jour une cuisine d'instinct, à l'équilibre parfait entre simplicité et sophistication, fruit du dialogue de deux chefs complémentaires. Inspirés par la nature environnante, ils privilégient les produits locaux et de saison, travaillant autant que possible avec des fournisseurs et agriculteurs de confiance et de proximité. Leur engagement pour une gastronomie responsable se traduit, entre autres, par une gestion intelligente des déchets et une attention particulière au bilan carbone des ingrédients achetés, puis valorisés dans leur intégralité...



Le restaurant E&T voit défiler des assiettes créatives, en constante évolution. Les menus changent au gré des saisons et des inspirations des chefs, offrant aux clients une expérience culinaire unique à chaque visite. Le restaurant propose également des formules de dégustation, avec des accords mets et vins afin de sublimer chaque étape gourmande...

