



Popote, le nouveau bouillon généreux par Émilie et Thomas Roussey

À **Saint-Cyprien-sur-Dourdou**, au cœur de **Conques-en-Rouergue**,

Émilie et Thomas Roussey ouvrent **Popote**,

une nouvelle adresse pensée comme une maison du quotidien.

Après le **restaurant gastronomique E&T** et le **Bistrot Le Héron**,

le duo imagine ici une table plus spontanée, plus accessible,

inspirée de l'esprit des bouillons à la française.

Une cuisine simple, généreuse, familiale,

où l'on vient autant pour bien manger que pour partager un moment...



Avec Popote, Émilie et Thomas Roussey reviennent à une idée essentielle du restaurant : celle d'une table autour de laquelle on se rassemble naturellement. Dans cette nouvelle adresse, pas d'apparat ni de démonstration, mais une cuisine qui parle à tous, portée par le goût, la convivialité et le plaisir des recettes réconfortantes. Le nom dit déjà beaucoup de l'esprit du lieu. Popote évoque la cuisine de maison, les repas partagés, les plats que l'on aime retrouver, mais aussi cette chaleur immédiate d'un endroit où l'on se sent bien, sans avoir besoin d'en faire trop.

Inspiré du bouillon à la française, Popote assume une cuisine populaire au sens le plus noble du terme. La carte met à l'honneur des classiques généreux, lisibles et bien réalisés, avec des produits sélectionnés auprès de maisons et producteurs de confiance. On y retrouve l'œuf mayonnaise, les asperges vinaigrette, le pâté en croûte Richelieu, l'os à moelle, les farçons, le foie gras mi-cuit maison, mais aussi la saucisse d'Aveyron, la brandade de morue, la tête de veau ravigote, la pièce du boucher, les légumes farcis, le boudin noir-pomme, le cordon bleu ou encore le tartare de bœuf. Les garnitures jouent la simplicité gourmande, entre purée, gratin de macaroni, frites ou salade, avec la possibilité de retrouver l'aligot Jeune Montagne en supplément.



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 bistrot 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.



L'accessibilité fait pleinement partie du projet. Popote a été imaginé comme une adresse du quotidien, ouverte à tous les publics, des habitants du territoire aux familles, des jeunes aux touristes de passage, des déjeuners improvisés aux tablées plus festives. Le menu du jour permet de déjeuner à prix doux, avec une formule entrée-plat ou plat-dessert à 14 €, et une formule entrée-plat-dessert à 16,50 €. Les enfants ne sont pas oubliés avec un menu pitchou à 10 €, composé d'un sirop à l'eau, d'un plat et d'un dessert. Les desserts prolongent cet esprit de simplicité heureuse, entre mousse au chocolat, crème aux œufs, fromage blanc, fondant au chocolat, flans pâtisseries signature ou glaces et sorbets.

Popote a aussi été pensé pour les grandes tablées. Entre amis, en famille ou entre collègues, l'adresse accueille les groupes avec des menus sur mesure, des formats à partager ou des formules « tablée », dans l'esprit d'un repas qui circule, se commente et se prolonge. Un espace peut également être privatisé pour un anniversaire, un repas d'entreprise, un EVJF ou tout autre moment à célébrer. Là encore, l'idée reste la même : construire une expérience simple, chaleureuse, sans chichi, adaptée au rythme et aux envies de chacun.

Derrière ce nouveau projet, Émilie et Thomas Roussey poursuivent leur manière singulière de faire vivre le Moulin de Cambelong et son territoire. Leur cuisine

gastronomique, récompensée d'une étoile Michelin en 2024, s'exprime au restaurant E&T dans une lecture plus instinctive et épurée des saisons. Avec Popote, ils en proposent une autre facette, plus immédiate, plus quotidienne, mais toujours guidée par la qualité des produits, le respect des producteurs et le goût du partage. Une adresse où l'on vient manger une assiette sincère, retrouver une ambiance vivante, prendre le temps de bien manger et repartir avec l'envie de revenir.





3 bonnes raisons de découvrir Popote

Pour retrouver le vrai plaisir d'une cuisine simple et généreuse

Inspiré de l'esprit des bouillons à la française, Popote remet au centre de l'assiette une cuisine lisible, réconfortante et accessible, faite de recettes que l'on aime retrouver. Œuf mayonnaise, pâté en croûte, os à moelle, tête de veau ravigote, saucisse d'Aveyron, cordon bleu ou mousse au chocolat composent une partition gourmande, sans artifice, portée par le goût et la qualité des produits.

Pour vivre une adresse conviviale, pensée comme une maison du quotidien

Popote n'est pas seulement un restaurant, mais un lieu de vie où l'on vient se retrouver en famille, entre amis, entre collègues ou en groupe. Avec ses 60 couverts, son service en continu de 11h à 23h et son ouverture toute l'année, l'adresse a été imaginée comme un refuge chaleureux, simple et vivant, où l'on s'attable sans cérémonie mais avec plaisir.

Pour découvrir une autre facette de l'univers d'Émilie et Thomas Roussey

Déjà à la tête du Moulin de Cambelong et du restaurant gastronomique E&T, récompensé d'une étoile Michelin, Émilie et Thomas Roussey prolongent ici leur attachement au territoire, aux produits et au partage dans un registre plus spontané. Popote traduit leur envie d'une cuisine plus quotidienne, populaire au meilleur sens du terme, mais toujours sincère, soignée et profondément humaine.

[Découvrir l'univers de Popote...](#)

Popote, le bouillon par Émilie et Thomas

[9 route de Moulin, Saint-Cyprien-sur-Dourdou](#)

[12320 Conques-en-Rouergue](#)