

# À TOUTE FAIM UTILE

AVEYRON®

Dossier de presse 2026



1H30 de Toulouse et Montpellier en voiture  
 1H15 de Paris en avion avec Volotea  
 1H35 de Lille en avion avec Volotea (avril à octobre)  
 Train de nuit Paris-Rodez



# Rose des saveurs, cap sur l'Aveyron

Oublions le GPS, ici c'est le palais qui guide nos pas ! Destination gourmande, l'Aveyron cuisine ses fondamentaux en assiettes de caractère : aligot filant, fromages de Roquefort, viandes d'Aubrac, tripous et farçous régaleront les amateurs. Territoire gourmet, il s'impose aussi comme une terre de savoir-faire et de fine gastronomie, où de grands noms symbolisent les points cardinaux du goût, de la famille Bras à Laguiole, comme Nicole Fagegaltier à Belcastel.

Mais dans ces décors grandioses, rien n'est figé : une nouvelle génération de chefs avance à l'instinct, lit le paysage, écoute les saisons et interroge les gestes d'hier pour mieux signer ceux de demain. De Saint-Igest à Millau, et de Naucelle à Rodez, cinq adresses sont à repérer comme autant de petits trésors : avec audace, la relève aveyronnaise avance droit vers le goût !

[www.tourisme-aveyron.com](http://www.tourisme-aveyron.com)



# LES POINTS CARDINAUX du goût

## À LAGUIOLE, la cuisine paysagère de Sébastien Bras

Le Suquet 🍷🍷🍷🍷

Suspendu entre terre et air, Le Suquet revendique néanmoins son ancrage « au cœur de la nature sauvage du plateau de l'Aubrac ». Il en va de même de son chef Sébastien, fils de Michel Bras et infatigable ambassadeur de son territoire. Sa vision du goût fait dialoguer les végétaux issus de son jardin et de ses cueillettes avec les produits d'excellence du terroir aveyronnais.

Menu Le Goût du jardin à partir de 215 €  
[bras.fr](http://bras.fr)



**À CONQUES,  
la cuisine d'instinct d'Émilie  
et Thomas Roussey**  
Moulin de Cambelong 🌸 🍷🍷



Sur les rives du Dourdou, pierres et lauzes du Moulin de Cambelong abritent une expérience à la fois gastronomique et profondément naturelle, orchestrée par Émilie et Thomas. Une simplicité apparente, allée à une précision chirurgicale, caractérise des assiettes volontiers florales et végétales, qui suivent les saisons comme les circuits courts.

Cet art d'une simplicité généreuse, au fil de l'eau, se prolonge au bistrot Le Héron (Bib Gourmand), où l'on retrouve une cuisine plus accessible et conviviale.

*Menu Petit Molin à partir de 95 €*  
[moulindecambelong.com](http://moulindecambelong.com)

**Nouveau - ouverture avril 2026**

## **POPOTE**

À Saint-Cyprien-sur-Dourdou, Émilie et Thomas ont également ouvert Popote, une table populaire et généreuse inspirée de l'esprit des bouillons.

[bouillonpopote.com](http://bouillonpopote.com)



## À BELCASTEL, la puissance de la transmission chez Nicole Fagegaltier

Restaurant du Vieux Pont 🌸 🍷 🍷 🍷

Le Restaurant du Vieux Pont est d'abord une maison de famille, devenue destination gastronomique. Nicole et Bruno y régaleront leurs hôtes d'une cuisine profondément aveyronnaise, gouvernée par l'instinct, l'intuition et l'attachement aux saisons, aux producteurs et au marché : une escale gourmande et sincère.

Menu Saveur à partir de 78 €  
[restaurant-belcastel.com](http://restaurant-belcastel.com)



**Nouveau - ouverture juin 2026**

## METS RACINES

En juin 2026, la maison Fagegaltier Rouquier ouvre une seconde adresse Mets Racines, une cuisine simple, locale et de saison. En hommage à Marcelle et Raymond Fagegaltier, figures fondatrices de la maison, cette table s'inscrit dans une démarche de transmission vivante, où la mémoire culinaire dialogue avec l'instant présent, dans un esprit accessible et profondément ancré.

## À RODEZ, la cuisine-cueillette d'Hervé Busset

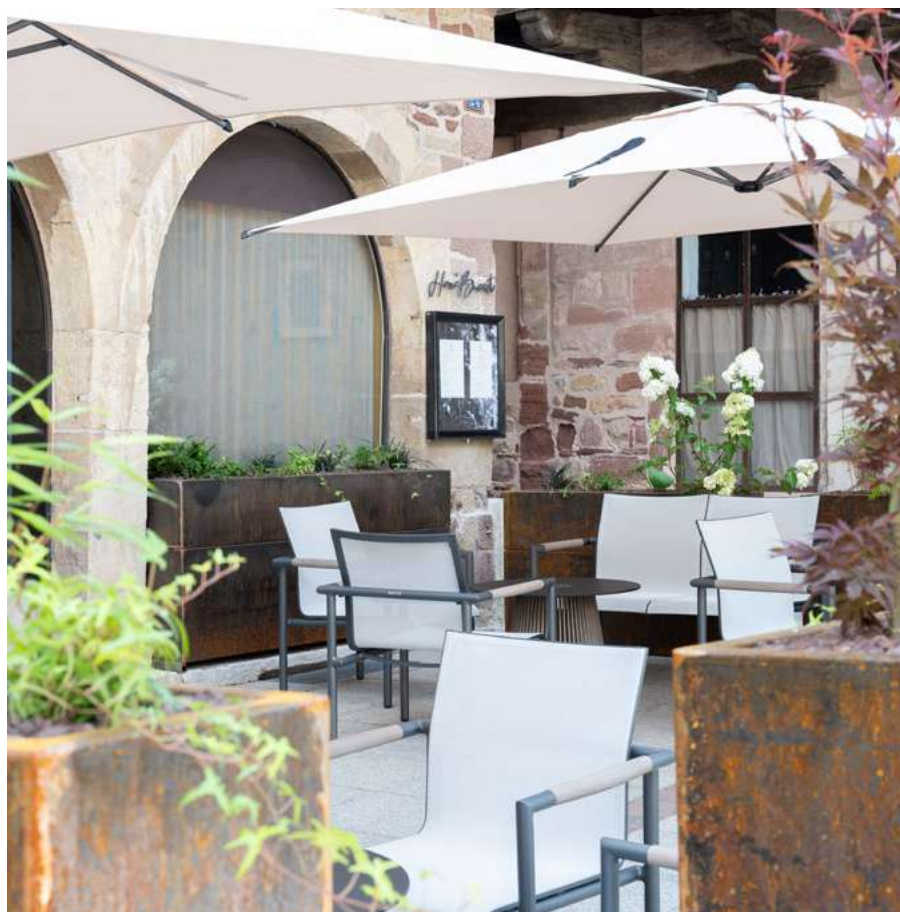
Restaurant Hervé Busset



Les pieds dans l'herbe et les mains dans les casseroles, le « cuisinier-cueilleur » Hervé Busset aime se perdre dans les forêts et les champs aveyronnais pour en ramener saveurs et senteurs. La table qui porte son nom, en plein cœur de Rodez, invite ses convives à sortir des sentiers battus, entre poissons de rivière et viandes d'Aveyron, sublimés par les herbes sauvages.

Lauréat du Gault&Millau d'Or au Tour Occitanie-Andorre 2026, Hervé Busset a été salué pour une cuisine pionnière, végétale et instinctive, façonnée par plus de trente ans de passion.

Menu en 5 services à partir de 85 €  
[restaurant-herve-busset.fr](http://restaurant-herve-busset.fr)



# NOUVEAUX AZIMUTS gourmands

## LE SAHUC

Aux portes des gorges, il y a du monde au balcon

À Rivière-sur-Tarn, les assiettes panoramiques de Victoria Singla et Simon Abelleneda

Cheminée pour une ambiance intime et cosy en hiver, terrasse avec vue sur les gorges du Tarn pour une expérience gastronomique panoramique aux beaux jours : Le Sahuc sait jouer de ses atouts pour séduire ses hôtes tout au long de l'année. Aux fourneaux, Simon interprète une cuisine de saison, à base de matières premières soigneusement sélectionnées, tandis que Victoria accompagne savamment chaque assiette de la bouteille adéquate. Dans cet écrin de verdure, les plaisirs gourmands se conjuguent à la beauté du décor, faisant de l'endroit une « table-paysage » raffinée pour qui veut savourer « l'Aveyron nature ».

Menu Sahuc en 6 temps à partir de 59 €  
[lesahuc-restaurant.fr](http://lesahuc-restaurant.fr)



## MAISON SEED

Nouvelles pousses qui amassent mousse

À Millau, Chloé Caubel et Rémi Cazottes mettent la gastronomie au vert

Qui a dit « cuisine passionnelle, primitive et sincère » ? C'est le manifeste de Chloé et Rémi, duo de globe-trotters engagés depuis la fin de l'année 2024 dans l'aventure Maison Seed. Ensemble, ils revendiquent un positionnement affirmé, nourri par leurs voyages et leur amour des bons produits. Des choix concrets en découlent : fournisseurs locaux et de proximité, produits bio, frais et saisonniers, réduction de l'empreinte écologique, optimisation des stocks, tri, et travail autour de levains, fermentations, huiles aromatiques et vinaigres. Petit plus : dans ce « restaurant gastronomique vert », les menus servis pour l'ensemble de la table se dévoilent au dernier moment, conservant intactes les surprises gustatives imaginées par les chefs !

Menu Léon en 4 temps à partir de 63 €  
[maisonseed.fr](http://maisonseed.fr)



## OPÉRA 🍷

### Double accent, zéro fausse note

À Rodez, Vasco Baldisserotto interprète la dolce vita culinaire

Originaire de Venise, Vasco Baldisserotto a fait ses armes en Italie au sein de restaurants étoilés. Après avoir rejoint les établissements de la famille Bras, il se laisse conquérir par l'Aveyron et décide en 2022 de poser ses valises à Rodez. Reflet de sa culture et de son parcours culinaire, le restaurant Opéra est ouvert au monde, accueillant ses convives au fil d'un voyage gustatif inattendu, véritable brassage franco-italien adossé aux saisons et aux arrivages des producteurs. Dans la salle, l'équipe concocte une immersion globale, de la cuisine aux arts de la table en passant par les vins, comme une mise en scène riche et colorée.

Menu à partir de 53€  
opera-rodez.fr





## L'OBÉLIAS 🍷 🍴

Esprits voyageurs pour cuisine de clocher

À Naucelle, Léonie Salles et Guilhem Fines réinventent les classiques

Une pâtisserie vieille de sept millénaires a inspiré à Guilhem et Léonie le nom de leur restaurant de Naucelle : en hommage à ce tout premier « gâteau », L'Obélias propose à ses hôtes une mise en bouche « offrande » à base de farine, lait et miel. Technicité des préparations, maîtrise des sauces, originalité des mariages de saveurs : le Guide Michelin ne s'y est pas trompé, décernant un Bib Gourmand à l'établissement, tandis que le Gault & Millau lui attribue son label « Table gourmande ». Le décor épuré et la fraîcheur des ingrédients complètent le tableau, dessinant une savoureuse « gastronomie de village » au rapport qualité-prix irréprochable.

Menu Brûme en 4 temps à partir de 41 €  
[restaurantobelias.fr](http://restaurantobelias.fr)





**Nouveau - ouverture été 2026**

## **LE RESPOUNCHOU**

**Retour au village**

*À Saint-Igest, Quentin Bourdy rallume la flamme*

Sur la place du village, Le Respouchou rend, par son nom, hommage à une plante sauvage comestible, qui évoque pour Quentin le bon goût de l'enfance. Passé par l'aventure Top Chef, tout comme son épouse Noémie Honiat, il s'apprête à redonner vie à une grange, la maison de ses arrière-grands-parents, réhabilitée et transformée en établissement d'une quarantaine de couverts. Four à bois pour cuire le pain, cuissons lentes, saveurs créatives et réconfortantes : Quentin veut sublimer ses racines culinaires aveyronnaises dans une cuisine gourmande, respectueuse des saisons. Inscrit dans une démarche écoresponsable, Le Respouchou accueillera ses premiers convives au cours de l'été 2026.



**AVEYRON  
ATTRACTIVITÉ  
TOURISME**

**AGENCE AIRPUR**  
Pascal Margueron  
T. + 33 (0)3 81 57 13 29  
M. + 33 (0)6 81 55 96 68  
[pmargueron@agence-airpur.fr](mailto:pmargueron@agence-airpur.fr)

**AVEYRON ATTRACTIVITÉ TOURISME**  
Audrey Carles & Maude Goncalves  
T. + 33 (0)6 78 42 43 81 ou + 33 (0)6 75 42 14 21  
[presse@aveyron-attractivite.fr](mailto:presse@aveyron-attractivite.fr)  
[aveyron-attractivite.fr](http://aveyron-attractivite.fr)  
[tourisme-aveyron.com](http://tourisme-aveyron.com)