

Portrait d'Hervé David Busset, né le 28 mai 1970 à Trélissac (24).

Nourri par les plats d'une maman cordon bleu, Hervé Busset se dirige très vite vers les fourneaux de l'école hôtelière.

Par volonté, son expérience ne se fait pas auprès des "grands Chefs" mais dans des maisons traditionnelles.

Madeleine de Proust ou passion viscérale, c'est à 22 ans qu'il ouvre à Brive un salon de thé (le Saint-Libéral), puis en 1996 son premier restaurant, la Potinière (16/20 GaultMillau et 2 fourchettes Michelin).

En 1999, Hervé Busset et son épouse tombent sous le charme du Moulin de Cambelong.

Sa rencontre avec François Couplan ethnobotaniste réputée sera un tournant décisif dans sa vision de la cuisine .

Il lui apprend les secrets et les vertus de la nature

Il va apprendre l'observation , le toucher , l'odorat , le gout .. Il y puise son inspiration qu'il reinterprète dans une cuisine inspirée.

Bio avant le "Bio" il propose à sa table depuis plusieurs années d'intrigantes découvertes sur les plantes sauvages comestibles dans leur utilisations traditionnelles comme les sauces , les glaces, les desserts ...et privilégie les meilleurs producteurs locaux

Loin d'être une mode , il privilégie une nouvelle conception de la relation de l'homme aux végétaux

Cependant son ancrage périgourdin ne lui fait pas abandonner les grands classiques qu'il propose à sa carte comme l'incontournable "Oeuf Louisette"

Cuisine d'auteur, subtile et élégante, jouant sur les textures, les couleurs, les associations de la nature et de la terre fortement inspiré d'anciennes recettes de son terroir .

Ce Chef étoilé vous invite à découvrir un panel de ses recettes originales au travers d'une invitation au voyage : un itinéraire gourmand sauvage.

- Une étoile au Guide Michelin 2007
- Grandes tables dans le Guide Hubert 2007, Quatre Assiettes en 2009
- Reconnu parmi les 150 tables du Carnet de Route Omnivore en 2006
- Fou de France sous la houlette d'Alain Ducasse en 2005 au Piazza Athénée
- "Grand de Demain" avec une note coup de cœur de 16/20 au GaultMillau en 2004
- "Espoir" par le guide Champerard en 2000
- Guide du Routard "Petits restos des Grands Chefs"
- Petit Futé
- Guide de Charme Rivages
- Grande table Châteaux & Hôtels Collection
- Coup de cœur Bottin Gourmand
- Food France, Japon mars 2010, Restaurant Benoit à Tokyo
- Emissions télévisées : France Sud, Direct 8, Côté Cuisine, Demain TV, Bel RTL, Partez tranquilles on s'occupe de tout, TV japonaise
- Salons
Les Européennes du Gout 2008
Foire de Paris 2007 pour l'Agneau Allaiton Aveyron
Salon du Chocolat à Rodez en 2007
Président du jury des Saveurs du Rouergue en 2007 et 2008
Cours de cuisine de Druelle 2009
Membre du jury « La Cuillère d'Or » à Val d'Isère les 21 & 22 mars 2011
Membre du jury « La Cuillère d'Or » à Paris du 6 au 9 mars 2012
- Agréé « Maître-Restaurateur » le 15 octobre 2008