

## Communiqué de presse

### **Maison Pellestor Veyrier récompensée par le Gault & Millau :**

3 toques, une excellente note de 16/20

et un trophée pour Camille Hubert, "jeune talent en salle 2025"

**Colomiers, le 12 mai 2025 – A peine trois mois après son ouverture, Maison Pellestor Veyrier s'impose comme l'une des révélations gastronomiques d'Occitanie. Le guide Gault & Millau vient de lui attribuer la note de 16/20, 3 toques, ainsi qu'un Trophée Jeune Talent en Salle 2025, remis à Camille Hubert, directrice de salle et compagne du chef. Cette triple reconnaissance couronne un projet singulier, porté par un chef engagé et une vision contemporaine du terroir occitan.**

*« Recevoir ces récompenses de renom par le Gault & Millau est une grande fierté mais avant tout une grande émotion. Elle reflète le travail quotidien mené par toute l'équipe, en cuisine comme en salle, pour faire vivre à nos hôtes une expérience d'exception. L'harmonie et la passion qui nous unis ont fait naître la féerie de la Maison. C'est un honneur d'avoir été nommé Table Remarquable par le Gault & Millau», déclare*  
**Quentin Pellestor Veyrier.**

### **Une déclaration d'amour à l'Occitanie**

Chez Maison Pellestor Veyrier, chaque assiette est un hommage au territoire. Le chef Quentin Pellestor Veyrier, 31 ans, ancien étoilé à Béziers, réinvente les classiques de la cuisine régionale à travers des plats de mémoire et de transmission. Le terroir occitan, dans toute sa diversité – du Capcir aux rives de la Méditerranée – devient le fil rouge d'une carte audacieuse, lisible, enracinée.

Quelques plats-signature illustrent cette démarche :

- Turbot en poissonnière, sauce bonne sœur, en clin d'œil aux origines méditerranéennes du chef
- L'alouette sans tête de bœuf Aubrac, hommage aux plaines du Sud

- Puyvalador, une assiette « montagne » inspirée des souvenirs d'enfance dans les Pyrénées

Située à Colomiers, dans les murs historiques de l'ancien Amphitryon, Maison Pellestor Veyrier conjugue exigence technique et émotion du goût. La reconnaissance du guide Gault & Millau vient confirmer l'intuition du chef : faire de cette table une référence occitane contemporaine.

### **Une Maison, une équipe, une vision**

Plus qu'un restaurant, Maison Pellestor Veyrier est un manifeste. Une maison d'hospitalité et d'exigence, où chaque détail compte, où chaque membre de la brigade a sa place, et où l'excellence ne sacrifie ni la bienveillance, ni la vérité du produit. Aux côtés du chef Quentin Pellestor Veyrier :

- **Camille Hubert**, récompensée aujourd'hui car elle veille chaque jour à faire de la Maison un lieu d'hospitalité où élégance rime avec simplicité. La double récompense du Gault & Millau vient souligner l'équilibre harmonieux entre cette précision des assiettes et la justesse du service, offrant aux convives une expérience complète et mémorable.

*« Ce trophée vient saluer l'attention que nous portons à chaque invité. Nous voulons que nos convives se sentent attendus, considérés, accompagnés avec douceur. L'élégance du service, ce n'est pas le décorum, c'est le soin juste », témoigne Camille Hubert, directrice de salle et lauréate du Trophée Talent de la Salle 2025.*

- **Jean-Marc Jauffraud**, ancien du Meurice et de Cédric Grolet, sublime le travail sucré de la Maison avec des desserts subtils et identitaires, à la frontière de l'art pâtissier et de la mémoire sensorielle.
- **Nathan Menou**, ex-responsable du 5 Wine Bar dirige une sommellerie d'exception, construite sur des perles rares régionales, dénichées chez des vignerons engagés.

Gault & Millau a distingué la Maison comme « **Table remarquable** » et souligne l'excellence dans la réalisation où technique et simplicité font la paire, pour offrir une cuisine d'un chef engagé qui a sa propre signature. Les 3 toques attribuées à la Maison – symbole d'un « haut niveau de cuisine » – confirme l'engagement de la maison pour l'excellence, le service et l'émotion gustative

**La technique sert l'émotion, et où la jeunesse n'empêche pas la maîtrise.**

### **À propos de Maison Pellestor Veyrier**

Maison Pellestor Veyrier est le premier restaurant gastronomique de Quentin Pellestor-Veyrier, jeune chef originaire de Narbonne, anciennement à la tête d'un restaurant 1 étoile à Béziers et Grand de Demain Gault et Millau 2022. Située à Colomiers, sur le site historique de l'ex-Amphitryon, la Maison rend hommage aux terroirs et aux paysages multiples de l'Occitanie. À travers une cuisine de caractère, où les sauces et jus sont à l'honneur, Quentin propose une expérience culinaire immersive, sincère et tournée vers l'émotion. Fort d'un parcours auprès de grandes maisons telles que Gilles Goujon, Alain Ducasse ou Franck Putelat, le chef s'est entouré d'une équipe d'excellence pour redonner vie à ce lieu emblématique. Maison Pellestor Veyrier incarne l'alliance entre tradition et modernité, dans le respect du territoire occitan.