

Communiqué de presse

La Maison Pellestor Veyrier redonne vie au bistrot Le Parisien, institution toulousaine depuis 1892

Toulouse, le 2 mars 2026 - Après avoir fait renaître un lieu emblématique de la gastronomie régionale à Colomiers avec Maison Pellestor Veyrier, le chef Quentin Pellestor-Veyrier poursuit son histoire culinaire au cœur de la Ville Rose. La Maison annonce la reprise du bistrot Le Parisien, adresse emblématique du centre historique de Toulouse, chérie des Toulousains depuis plus d'un siècle. Avec cette nouvelle étape, Quentin Pellestor-Veyrier ne signe pas une diversification, mais une continuité naturelle : celle d'une cuisine de goût, de transmission et de mémoire, déployée cette fois dans l'univers du bistrot.

Redonner toute sa place au bistrot de quartier

Fondé en 1892, Le Parisien fait partie de ces maisons qui traversent les générations. Situé en plein cœur de Toulouse, il incarne l'esprit du bistrot à la française : un lieu vivant, chaleureux, accessible, où l'on vient manger bon, juste et sans artifices.

La Maison Pellestor Veyrier a choisi d'y inscrire son savoir-faire et son exigence, avec une ambition claire : revenir à l'essence de la cuisine bistrotière française, sans nostalgie figée, mais avec le regard contemporain d'un chef engagé dans son territoire.

Une cuisine de mémoire, sincère et conviviale

Au Bistrot Le Parisien, la cuisine célèbre les grands classiques du répertoire français : plats mijotés servis en cocotte, recettes intemporelles, produits de saison et gestes maîtrisés. Bourguignon, blanquette, cassoulet, quenelles, magret de canard ou encore pâtés en croûte composent une carte lisible et généreuse, pensée pour le partage. Les desserts revendiquent une gourmandise assumée : mousse au chocolat

servie à la louche, riz au lait, flan ou crème brûlée viennent conclure le repas sur une note régressive et joyeuse.

L'ensemble est proposé dans un esprit de bistrot du quotidien, avec des formules accessibles et un excellent rapport qualité-prix, fidèle à la vocation populaire du lieu.

La même exigence, un autre tempo

Si les codes diffèrent de la table gastronomique de Colomiers, l'ADN reste le même : exigence technique, respect du produit, sincérité de l'assiette et attention portée à l'expérience des convives.

« Après avoir fait renaître un lieu emblématique à Colomiers, j'avais envie de revenir à l'essence même de la cuisine française : celle des bistrots. Le Parisien est une maison de cœur pour les Toulousains. Nous y proposons une cuisine sincère, généreuse, sans compromis sur la qualité, portée par la même exigence que dans notre maison gastronomique. » explique Quentin Pellestor-Veyrier

Une nouvelle page de gastronomie conviviale au cœur de Toulouse

Avec la reprise du Bistrot Le Parisien, la Maison Pellestor Veyrier poursuit son engagement : défendre une cuisine sincère, qu'elle soit gastronomique ou de bistrot. Une manière de rappeler que la tradition culinaire française se vit aussi, et surtout, autour des tables de bistrot.

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.