

Communiqué de presse

Maison Pellestor Veyrier :

nouvelle adresse d'un jeune prodige de la gastronomie occitane

Colomiers, le 7 mai 2025 – Un vent nouveau souffle sur la gastronomie occitane. À 31 ans, Quentin Pellestor-Veyrier, chef déjà étoilé, a ouvert il y a 3 mois à Colomiers un restaurant audacieux et sincère, porté par une vision moderne du terroir. Portrait d'un prodige qui redessine les contours de la haute cuisine occitane.

Il a grandi entre les légumes du potager de ses grands-parents et les cuisines des plus grandes maisons. À 15 ans, Quentin Pellestor-Veyrier débute chez Franck Putelat. À 24 ans, il est sous-chef au Meurice. À 29 ans, il décroche sa première étoile à Béziers. Et aujourd'hui, à 31 ans, il ouvre Maison Pellestor Veyrier, son propre restaurant à Colomiers, avec une ambition claire : faire de cette adresse la nouvelle table occitane.

Un chef formé par les plus grands, porté par un territoire

Derrière son calme et sa bienveillance, Quentin Pellestor-Veyrier est un compétiteur. Il a façonné son exigence auprès de Gilles Goujon, Alain Ducasse, Bernard Pacaud ou Christophe Moret. Mais c'est en Occitanie qu'il choisit de s'ancrer durablement, pour redonner à ce terroir trop souvent sous-estimé la place qu'il mérite.

Chez Maison Pellestor Veyrier, la cuisine est franche, lisible, émotionnelle. Les sauces y sont reines. Le terroir, roi. L'Occitanie n'est pas ici une carte postale :

c'est une terre d'expérimentation, un creuset de goûts et de récits à partager.

Une carte comme une balade en Occitanie

Le menu se lit comme une carte IGN, ponctuée de haltes chez des producteurs passionnés : œufs de volailler toulousain, pois chiches du Lauragais, poisson de Port-la-Nouvelle, herbes infusées dans un moulin à café de 1910... Chaque plat raconte une histoire. Chaque assiette devient un fragment de territoire.

Ici, l'Occitanie est épurée, sublimée, réinventée.

Une nouvelle génération de chefs engagés

Plus qu'un restaurant, Maison Pellestor Veyrier est le manifeste d'un chef qui croit à l'intelligence collective, à la transmission, au respect du vivant et des équipes. Il porte haut les couleurs d'une génération de chefs exigeants, mais humains, qui savent que l'excellence n'a de sens que si elle est partagée.

« Je veux que mon équipe ait envie de se lever le matin. Que chacun puisse briller, concourir, progresser. La cuisine n'est pas un exercice solitaire, c'est un art collectif »

L'objectif est clair : décrocher une étoile Michelin / une reconnaissance célèbre rapidement. Mais l'ambition va plus loin : créer un style, un ADN, capable d'émerger au niveau national — voire international. Et propulser la gastronomie occitane au sommet de la gastronomie contemporaine.

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.