

Communiqué de presse

Toulouse, le 13 juin 2025

NOUVELLE ÉQUIPE, NOUVELLE CARTE : LE RESTAURANT LE PALLADIA SE RÉINVENTE AVEC L'ARRIVÉE D'UN NOUVEAU CHEF



Le restaurant de l'Hôtel**** Palladia, situé dans le quartier Purpan à Toulouse, ouvre **un nouveau chapitre gastronomique avec l'arrivée du chef Jeremy Gabarrot**. Nommé par Georges Miatto, fondateur et Président Directeur Général de l'hôtel, Jeremy rejoint son frère Jonathan Gabarrot, directeur de la restauration de cet établissement de plus de 90 couverts.

*« Je fais pleinement confiance à ce duo, dont le savoir-faire, acquis dans des maisons prestigieuses de la Côte d'Azur aux Alpes, promet **un bel avenir pour la table du Palladia**. En tant que fondateur d'un établissement 100 % indépendant et résolument toulousain, je suis particulièrement heureux de voir deux frères toulousains prendre les rênes de notre cuisine. »*
- Georges Miatto, Président Directeur Général de l'Hôtel**** Palladia.

Une cuisine libre, de saison et résolument créative

*« Avec l'arrivée de ce jeune chef, nous souhaitons donner **une nouvelle impulsion au restaurant**, en proposant une cuisine inspirée à mi-chemin entre bistronomie généreuse et gastronomie d'exception. »* - Henri Dardé, Directeur Général de l'Hôtel**** Palladia.

À 34 ans, Jeremy Gabarrot, le plus jeune des frères, prend les rênes de la cuisine à la tête de sa brigade. **Formé auprès de chefs étoilés de renom** tels que Stéphane Buron (2* Michelin – Courchevel), Serge Chenet (1* Michelin – Pujaut) et Didier Aniès (1* Michelin – Cap-Ferrat), il signe aujourd'hui une **cuisine libre, créative et sincère**.

Guidé par un profond respect du produit et de la saisonnalité, **le chef met les fruits et légumes au cœur de sa cuisine**. Au fil des saisons, tomates, abricots, courges, melons, carottes... sont traités avec une grande justesse : sublimés, transformés, associés... L'approche reste élégante, avec des sauces légères et savoureuses, des assaisonnements justes. Mariages de saveurs étonnants, associations audacieuses mais toujours équilibrées comme un nougat de foie gras, pomme verte et oignon, un filet de saint-pierre, courgettes et melon, un œuf parfait, crème de courgette à la vanille de Madagascar et feta ou encore un entremet fraise parfumé à la rose et croustillant feuillantine.



« J'aime la cuisine méditerranéenne et ce qui en fait sa base. C'est elle qui m'inspire et me pousse à travailler les légumes et les fruits dans la même assiette. Chaque matin, j'appelle mes fournisseurs pour connaître les produits disponibles. C'est à partir de là que le menu se construit. » - **Jeremy Gabarrot, Chef de cuisine.**

Du lundi au samedi, midi et soir, le restaurant propose un **menu renouvelé chaque semaine**, composé de **3 entrées, 3 plats, 2 desserts ou une assiette de fromages** de chez Betty, à partir de **25 euros**. Le menu intègre une entrée et un plat "signature", plus élaborés, pour offrir une expérience gastronomique singulière.

Côté vins, la carte, déjà riche et soignée, s'apprête à évoluer pour mettre davantage en lumière les **vignerons du territoire**, à l'image du **Domaine de Roumagnac à Fronton**, renforçant ainsi les **racines locales** de la cuisine du Palladia.

Une adresse qui séduit une clientèle plurielle

Le restaurant Le Palladia s'adresse à une clientèle variée, à l'image de son quartier en plein renouveau. Les Toulousains y trouvent une table contemporaine pour un déjeuner professionnel ou un dîner entre amis, tandis que les touristes de passage apprécient une escale gourmande mettant en valeur les produits de saison, issus de circuits courts. Facilement accessible, l'établissement propose 300 places de parking gratuites, un atout appréciable tant pour les clients locaux que pour les visiteurs de passage.

Situé au cœur d'un établissement quatre étoiles, le restaurant séduit également une clientèle d'affaires, française et internationale, en quête d'une expérience culinaire soignée et accessible, dans un cadre à la fois calme, raffiné et chaleureux.

« Avec mon frère, nous avons l'ambition de construire un projet inscrit dans la durée, porté par une cuisine à la fois authentique et inventive. C'est un engagement quotidien, mené avec passion aux côtés de notre équipe et de nos fournisseurs. » - **Jonathan Gabarrot, directeur de la restauration.**

Les spectacles du Palladia

L'hôtel Palladia met également la culture à l'honneur en proposant une programmation culturelle riche et éclectique.

Retrouvez toute la programmation sur : <https://www.hotelpalladia.com/spectacle-toulouse/>



Restaurant Le Palladia – Hôtel** Palladia**

- Surface : 120 m²
- Nombre de couverts : 130 (90 en intérieur et 40 en extérieur)
- Service midi et soir, du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h45
- Menus à partir de 25 euros
- Adresse : 271, avenue de Grande-Bretagne – Toulouse (Purpan) – 0562120120
- Parking gratuit de 300 places
- Président Directeur Général : Georges Miatto
- Directeur Général : Henri Dardé
- Directeur de la restauration : Jonathan Gabarrot
- Chef de cuisine : Jeremy Gabarrot
- Accessibilité PMR

Hôtel** Palladia**

- Établissement indépendant 100 % toulousain
- Fondé en 1991 par Monsieur Georges Miatto, Président Directeur Général
- 90 chambres
- 14 salles de réunion
- 1 amphithéâtre de 285 places
- Acteur hôtelier majeur de la métropole, orienté vers le secteur MICE (Meetings, Incentives, Conferences, Exhibitions)

À noter :

L'établissement accorde une place centrale au respect de l'environnement. **Le Palladia est labellisé Clef Verte pour l'année 2025.** Ce label distingue les hébergements touristiques et les restaurants engagés dans une démarche environnementale volontaire, performante et dynamique. Il est attribué annuellement par un jury indépendant constitué d'experts et de professionnels du tourisme et de l'environnement.