



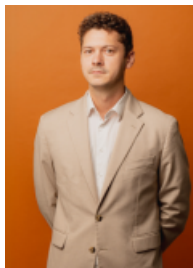
Communiqué de presse

Matthieu Baas nommé chef sommelier de Maison Pellestor Veyrier à Colomiers

Plus de dix ans après leur rencontre chez Gilles Goujon, le sommelier retrouve Quentin Pellestor-Veyrier pour développer la cave et les accords de sa table étoilée.

Colomiers, le 10 septembre 2026 – Maison Pellestor Veyrier annonce la nomination de Matthieu Baas au poste de chef sommelier. Plus de dix ans après leur première rencontre chez Gilles Goujon, il rejoint la table étoilée de Quentin Pellestor-Veyrier pour prendre les rênes de la cave et imaginer les accords qui accompagneront la cuisine du chef. Fort d'un parcours au sein de grandes tables et de maisons reconnues du Sud de la France, Matthieu Baas entend proposer une sommellerie précise, accessible et profondément ancrée dans les terroirs occitans, tout en restant ouverte aux découvertes venues d'ailleurs.

Un parcours entre grandes tables et maisons reconnues du Sud



Après ses débuts chez Gilles Goujon, il poursuit son parcours auprès de Philippe Catusse, figure reconnue de la scène viticole du Sud de la France, à la tête de l'un de ses bars à vins les plus réputés.

Il rejoint ensuite les équipes de Mathieu de Lauzun, dans son restaurant une étoile situé près de Pézenas, où il exerce comme chef sommelier. Cette expérience lui permet d'affiner une vision de la sommellerie à la fois technique, curieuse et profondément tournée vers le produit. Il a d'ailleurs obtenu le trophée de la sommellerie 2024 au Gault et Millau pour son travail chez Mathieu de Lauzun.

Faire dialoguer les vins avec la cuisine de la Maison Pellestor Veyrier

Matthieu Baas et Quentin Pellestor-Veyrier se rencontrent il y a plus de dix ans chez Gilles Goujon. Matthieu vient alors d'y débiter, tandis que Quentin s'apprête à rejoindre les équipes d'Alain Ducasse au Dorchester. Avant même l'ouverture de Maison Pellestor Veyrier, le sommelier faisait déjà partie des profils que le chef avait identifiés pour incarner la sommellerie de sa future table.

Au sein de Maison Pellestor Veyrier, Matthieu Baas prend les rênes de la cave et des accords proposés autour des créations de Quentin Pellestor-Veyrier. Sa sélection se veut à l'image de la Maison : précise, singulière et profondément ancrée dans son territoire. Entre cuvées de vigneron, domaines confidentiels, grandes signatures et découvertes venues d'ailleurs, chaque bouteille est choisie pour dialoguer avec l'assiette sans jamais l'éclipser.

« Retrouver Quentin plus de dix ans après notre rencontre chez Gilles Goujon donne une résonance particulière à cette nouvelle aventure. Sa cuisine raconte une région, une saison et les producteurs qui la font vivre. Mon ambition est de prolonger ce récit dans le verre, avec des accords précis mais jamais démonstratifs, capables de surprendre tout en laissant l'assiette au premier plan », explique Matthieu Baas

Une sommellerie ancrée dans le Sud, ouverte sur le monde

Matthieu Baas souhaite défendre une sommellerie accessible et vivante, capable de s'adresser aussi bien aux amateurs éclairés qu'aux convives qui souhaitent simplement se laisser guider.

Son regard se porte notamment sur les domaines engagés dans le respect de leur environnement, les vigneronnes qui affirment une identité forte et les cuvées capables d'exprimer leur origine. Cette approche fait écho à l'esprit de la Maison : mettre en lumière les producteurs et les savoir-faire du territoire tout en conservant une grande liberté dans les associations.

Au-delà de la sélection des vins, il entend faire de la sommellerie un espace de transmission et de partage, où chaque cuvée raconte un lieu, un millésime et le travail d'un vigneron.

Une nouvelle étape pour la Maison Pellestor Veyrier

Après l'obtention de sa première étoile, Quentin Pellestor-Veyrier poursuit le développement de sa table et affirme son identité gastronomique. L'arrivée de Matthieu Baas marque une nouvelle étape dans cette dynamique, avec l'ambition de faire évoluer la cave et les accords au même rythme que la cuisine.

« *Matthieu faisait partie des profils que j'avais identifiés dès l'origine pour porter la sommellerie de la Maison. Nous partageons la même exigence, mais aussi le même attachement au produit et au territoire. Son arrivée va nous permettre d'aller plus loin dans le travail des accords et de proposer une expérience encore plus cohérente à nos convives* », indique **Quentin Pellestor-Veyrier**.



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.