



Communiqué de presse

À 32 ans, Quentin Pellestor-Veyrier reçoit le Prix du Jeune Chef Michelin et offre sa première étoile à Maison Pellestor Veyrier Le chef pâtissier Jean-Marc Joffraud reçoit le Prix Passion Dessert

Un an après son ouverture, la jeune table occitane s'impose déjà parmi les grandes maisons

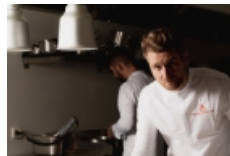
Toulouse, le 16 mars 2026 - À peine un an après son ouverture, Maison Pellestor Veyrier fait une entrée remarquée dans le Guide Michelin. Son chef, Quentin Pellestor-Veyrier, 32 ans, reçoit le Prix du Jeune Chef Michelin, tandis que la maison décroche dans le même temps sa première étoile. Une double distinction qui salue l'ascension fulgurante de cette nouvelle table gastronomique d'Occitanie. La soirée a également distingué le chef pâtissier Jean-Marc Joffraud, qui reçoit le Prix Passion Dessert du Guide Michelin pour son dessert signature « Castelnau-dary, souvenir d'une tartine de confiture de fraise », véritable hommage gourmand à l'enfance.

Une étoile Michelin et un Prix du Jeune Chef pour une cuisine d'authenticité et de précision

Depuis son ouverture sur le site historique de l'ancien Amphitryon, Maison Pellestor Veyrier s'est imposée comme l'une des adresses les plus prometteuses de la région. Cette reconnaissance est aujourd'hui double : le chef Quentin Pellestor-Veyrier reçoit le Prix du Jeune Chef Michelin, tandis que le restaurant décroche sa première étoile.

Originaire de Narbonne et formé auprès de grands chefs comme Gilles Goujon, Alain Ducasse ou Franck Putelat, Quentin Pellestor-Veyrier y déploie une cuisine lisible, construite autour du goût et du territoire occitan. Chaque assiette raconte une histoire : celle des producteurs, des paysages et des souvenirs culinaires qui nourrissent sa créativité.

Cette première étoile Michelin, associée au Prix du Jeune Chef, confirme l'intuition qui a guidé l'ouverture du restaurant : faire émerger une nouvelle génération de gastronomie régionale, à la fois exigeante et profondément humaine.



« Une reconnaissance pour toute une équipe »

« Cette étoile Michelin consacre un travail patient et exigeant. À Maison Pellestor Veyrier, nous voulons bâtir une grande maison de cuisiniers, sur le temps long. Quentin porte cette vision avec une maturité, une ambition culinaire élevée, toujours au service du goût et de ceux qui viennent à notre table » explique Olivier Bronner, co-dirigeant de Maison Pellestor Veyrier

« Recevoir cette distinction et notre première étoile un an seulement après l'ouverture est une émotion immense. C'est avant tout la reconnaissance du travail d'une équipe qui partage la même exigence et la même passion. Notre ambition reste la même : proposer une cuisine sincère, profondément ancrée dans l'Occitanie, et offrir à chaque convive un moment de goût et d'émotion. » dit fièrement Quentin Pellestor-Veyrier, chef de Maison Pellestor Veyrier



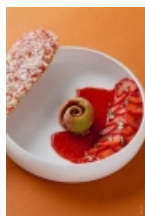
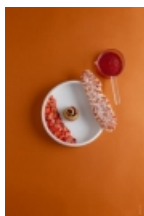
Une distinction également pour la pâtisserie de la Maison

La reconnaissance du Guide Michelin s'étend également au travail du chef pâtissier Jean-Marc Joffraud, qui reçoit le Prix Passion Dessert du Guide Michelin pour son dessert « Castelnau-dary, souvenir d'une tartine de confiture de fraise ».

Cette création joue sur une gourmandise régressive, inspirée de souvenirs d'enfance, et associe crème légère à l'amande torréfiée, fraises fraîches d'un maraîcher local, tartine à la confiture de fraise maison, huile de verveine foisonnée et amandes fraîches râpées.



« La pâtisserie doit provoquer une émotion immédiate. Avec ce dessert, j'ai voulu retrouver la simplicité d'un souvenir d'enfance, tout en travaillant la précision des textures et des saveurs. Recevoir cette reconnaissance du Guide Michelin est un immense honneur. » s'enthousiasme Jean-Marc Joffraud, chef pâtissier qui a reçu le Prix passion dessert



Une vision entrepreneuriale de la haute gastronomie

Pour Olivier Bronner, entrepreneur et co-dirigeant de la Maison, cette étoile marque une étape importante dans un projet plus large :



« Quentin est à la fois un grand chef et un véritable dirigeant. Ensemble, nous voulons faire de Maison Pellestor Veyrier une marque française de haute gastronomie reconnue dans le monde entier. Depuis notre restaurant toulousain, qui en est le navire amiral, et notre bistrot Le Parisien, l'objectif est de marquer durablement l'histoire de la gastronomie en fédérant les meilleurs talents autour d'un projet ambitieux : permettre des réussites individuelles fortes au sein d'une aventure collective. »

Une maison de gastronomie tournée vers l'avenir

Avec cette première étoile Michelin, Maison Pellestor Veyrier confirme sa place parmi les nouvelles tables incontournables de la scène gastronomique française.

Une reconnaissance qui récompense un projet collectif : celui d'une maison où la précision culinaire, l'hospitalité et le respect du territoire s'unissent pour offrir une expérience gastronomique singulière.

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.