



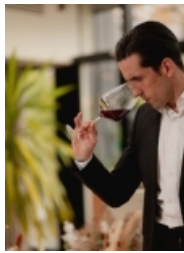
Communiqué de presse

Bien au-delà du Dry January, la Maison Pellestor Veyrier élève le sans alcool au rang d'expérience gastronomique

Colomiers, le 29 décembre 2025 – À mesure que les usages évoluent, de plus en plus de clients souhaitent aujourd'hui vivre une expérience gastronomique sans alcool, sans renoncer à l'exigence ni à la complexité des accords. Si certains restaurants commencent à explorer de nouvelles voies, rares sont ceux qui font du sans alcool un véritable terrain de création. À Colomiers, la Maison Pellestor Veyrier a fait ce choix, portée par la vision de son sommelier, qui conçoit des accords sans alcool avec la même rigueur qu'un accord mets-vins.

Alors que le Dry January remet le sujet sur le devant de la scène, la Maison affirme une démarche assumée et durable : proposer, tout au long de l'année, une expérience gastronomique complète, accessible à tous, quels que soient les usages ou les choix de consommation.

Le sans-alcool, signature de la Maison Pellestor Veyrier



Chez Maison Pellestor Veyrier, le sans alcool n'est ni une alternative par défaut, ni un simple substitut. Chaque boisson est imaginée, préparée et assemblée sur mesure par le sommelier, pour dialoguer avec les créations du chef Quentin Pellestor-Veyrier, au même titre qu'un grand cru.

Infusions sur base de thé, fermentations naturelles, herbes fraîches, fleurs séchées, ingrédients végétaux issus du terroir occitan... Les boissons sans alcool deviennent ici vivantes, aromatiques et structurées, capables d'accompagner un plat avec justesse et émotion.

« Loin des vins désalcoolisés, je crée des boissons qui ont une identité propre. Elles racontent une histoire, un territoire, une sensation. Le sans alcool n'est pas une compensation, c'est une expérience gastronomique à part entière » précise **Nathan Menou, sommelier en chef chez Maison Pellestor Veyrier**

Une démarche artisanale, inspirée de l'Occitanie

Ancrées dans l'esprit de la Maison, les créations sans alcool s'inscrivent dans une démarche artisanale exigeante inspirée par la richesse végétale de l'Occitanie et par les saisons. Chaque recette est testée, ajustée, affinée, jusqu'à trouver l'équilibre juste entre fraîcheur, profondeur et longueur en bouche.

« Ces accords sans alcool font pleinement partie de notre identité. Ils surprennent, ils marquent les esprits et offrent à chacun la possibilité de vivre l'expérience Maison Pellestor Veyrier, quelle que soit sa relation à l'alcool », ajoute **Quentin Pellestor-Veyrier, chef de la Maison**. Aujourd'hui, l'ensemble des menus peut être proposé avec un accord sans alcool intégral, une démarche encore peu répandue dans la gastronomie de ce niveau.

Une alchimie entre cuisine et boisson pour une expérience unique

À la Maison Pellestor Veyrier, l'accord n'est jamais figé. Qu'il s'agisse d'un vin, d'une infusion ou d'une fermentation maison, chaque boisson est pensée comme un dialogue vivant avec la cuisine : un jeu d'échos, de contrastes et de résonances, au service de l'émotion.

En dépassant les codes traditionnels de la sommellerie, la Maison affirme une vision contemporaine de la gastronomie, plus inclusive, plus libre, et résolument tournée vers les nouveaux usages



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.