



# PULPE

## LE BISTRO MODERNE LILLOIS DE CLEMENCE TAILLANDIER & PHILIPPE PLATEL

**Pulpe : (nom féminin) mésocarpe charnu, généralement sucré à maturité, constituant la presque totalité de certains fruits.**

En LOL4, LILLE VOIT un nouveau couple s'installer. CLEMENCE TAILLANDIER ET PHILIPPE PLATEL ouvriront Pulpe, avec la volonté de créer un bistrot moderne où la pulpe est la passerelle entre leurs deux univers : elle en cuisine, lui en salle et au service du vin. Ensemble, ils imaginent un lieu décontracté, où rien n'est laissé au hasard.

**PULPE**

BISTROT À VIN

# L'envie de surprendre chaque jour

C'est au cœur du Vieux Lille que Clémence Taillandier et Philippe Platel vont donner vie à Pulpe. A quelques pas du marché, Pulpe sera l'endroit où s'attabler en fin de semaine pour partager beaux morceaux et bons moments.

De leurs parcours respectifs, Clémence et Philippe gardent la rigueur, l'exigence sans pour autant perdre l'envie de créer un lieu convivial et accessible. Une carte faussement sage, pour réveiller les classiques du bistro et surprendre de jour en jour.

Clémence Taillandier est diplômée de l'Institut Paul Bocuse et a un parcours constellé d'étoiles. Pour cette cheffe de 26 ans seulement, Pulpe est aujourd'hui l'aboutissement de près de 10 ans de travail. Elle débute en stage chez Troigros\*\*\*, puis l'Astrance\*\*\* où elle rencontre Philippe Platel son compagnon, avant de prendre le poste de cheffe de partie pâtisserie aux Climats à Paris en 2019. Puis elle devient seconde de cuisine auprès d'Antonin Bonnet chez Quinsou\* jusqu'en 2021 avant de rejoindre Diego Delbecq et Camille Pailleau chez Rozo\* à Marcq en Baroeul au même poste.

Philippe Platel est quant à lui diplômé de Ferrandi où il a une formation de manager de salle. Il commence en stage aux Déserteurs à Paris, avant de partir pour Londres au restaurant 28-50° wine workshop et de réaliser un stage de chef de rang à l'Astrance\*\*\*. Il continue sa formation en vin, comme commis sommelier au Taillevent avant de revenir à l'Astrance comme sommelier en 2018. Puis en 2019, il part chez David Toutain\*\* avant de s'installer à Lille, comme sommelier jusqu'en 2023 de Rozo\* où il officie avec Clémence.



Avec un menu court, ultra frais et saisonnier, Clémence ne s'interdit rien. Elle propose 2 apéritifs à partager, avec toujours un pâté croûte maison variant au gré des envies et, par exemple, les huîtres de Monsieur Jean Paul, gel acidulé et poivre de Kampot. On goûtera volontiers au maquereau, choux de Bruxelles au barbecue, crème crue, mais aussi à la lotte confite, céleri en croûte, praliné de noix. Parmi les 3 entrées et 3 plats, il y a toujours des choix végétariens alléchants comme un risotto à la morille des pins, vin jaune et mimolette extra vieille. Deux pièces sont aussi à partager, comme l'épaule d'agneau confite, rattes du Touquet, jus aux herbes ou la sole meunière, purée au beurre noisette, vierge au Kimchi.

Les desserts font la part belle aux fruits de saison, avec 2 choix simples mais ultra gourmands : la tarte tatin, crème montée vanille & citron vert ou la tarte aux agrumes d'Étienne Schaller et son sorbet clémentine.

Dans les verres, Philippe allie bon goût et bon sens. En sélectionnant des vigneron en direct, il construit une carte des vins en accord avec ses valeurs : respectueuse de la terre et des hommes. Parmi la sélection, Philippe aura à cœur de défendre des crus parfois plus confidentiels mais avec passion et envie de guider le client vers des terroirs nouveaux. Il pourra proposer le Domaine Lajibe, le Domaine de la Tournelle et sa cuvée Fleur de savagnin, le Domaine Calsac en Champagne ou encore le Domaine Les Horées (Gevrey Chambertin).

Ouvert du jeudi midi au lundi midi, Pulpe sera la nouvelle adresse pour profiter de la fin de semaine (ou égayé le lundi) en devenant une adresse conviviale, sincère, joyeuse et épicurienne.



**PULPE**  
**7 rue Saint André - 59800 LILLE**  
**[www.restaurant-pulpe.fr](http://www.restaurant-pulpe.fr)**

**OUVERTURE DÉBUT MARS**