

Le  
S  
Le

DOSSIER DE PRESSE

BISTRO MODERNE  
AU CŒUR DE LILLE







## Pulpe

(nom féminin)

mésocarpe charnu, généralement sucré à maturité, constituant la presque totalité de certains fruits.

Au printemps 2024, Lille voit un nouveau couple s'installer. Clémence Taillandier et Philippe Platel ouvrent Pulpe, avec la volonté de créer un bistro 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.

### Un tandem qui s'affranchit de son parcours étoilé

Clémence est originaire du Beaujolais et a toujours été passionnée de cuisine. Son bac en poche, elle rêve de faire l'Institut Paul Bocuse et entre dans cette prestigieuse école en 2015. Elle réalise alors un parcours constellé d'étoiles. Elle débute en stage au Restaurant Christopher Coutanceau puis chez Troigros\*\*\* et enfin à 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. Pulpe est aujourd'hui l'aboutissement de près de 10 ans

de travail pour cette cheffe âgée de seulement 26 ans.

Né à Saint Jean de Luz, Philippe grandit à Lille. C'est lors d'une visite de l'école Ferrandi en terminale qu'il a un coup de cœur et décide de se former dans la restauration. Il quitte le nord et entre dans cette école en 2014 où il suit une formation de manager de salle. Il commence en stage aux Déserteurs à Paris et se prend de passion pour le vin. Une passion déjà transmise par son père, un grand amateur. Puis il part pour Londres au restaurant 28-50° wine workshop avant 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 de Rozo\*, où il officie avec Clémence jusqu'en 2023.

Clémence et Philippe souhaitent aujourd'hui garder la rigueur et l'exigence de leurs parcours respectifs mais en s'affranchissant de la haute gastronomie. Ils créent ainsi leur propre lieu : un bistro moderne, convivial et accessible.





## Réveiller les classiques du bistrot

Avec un menu court, ultra frais et saisonnier, Clémence ne s'interdit rien. Elle s'approvisionne auprès de producteurs d'excellence, en privilégiant le local. Pour les fruits et les légumes, elle travaille avec l'AMAP « Entraid'Union ». Celle-ci regroupe une cinquantaine de producteurs bio ou zéro pesticide, à moins de 40km de Lille, comme Eric Buisset pour les asperges ou Les Vergers de Méteren pour la rhubarbe, les fruits rouges et les prunes.

En hiver, Clémence complète les arrivages avec les agrumes de Bachès. Côté viandes, elle se fournit auprès de la Ferme du Bien Élever à Quaedyre pour les cochons et auprès des Viandes du Châteauneuf à Audincthun pour le boeuf, le veau et l'agneau. Enfin les coquillages viennent de Boulogne-sur-Mer et les poissons de Place et Vendée à Saint-Gilles-Croix-de-Vie ainsi que Laurent Daniel en Bretagne.

A la carte, elle propose deux apéritifs à partager, avec toujours un pâté croûte maison variant au gré des envies, ou encore les huîtres de Saint Vaast, gel acidulé et livèche. Puis trois



entrées et trois plats, interprétant joyeusement des classiques du bistrot comme les poireaux vinaigrette, poutargue de Mulet noir et cresson, ou l'échine de cochon, choux farcis et jus réduits en plat.

Clémence et Philippe souhaitent également mettre à la carte deux vrais choix végétariens, prouvant que le bistrot joue sa gamme, même dans un registre végétal. En entrée, les asperges blanches sont rehaussées d'une sauce béarnaise et de pickles de shiitaké. En plat, les ravioles faisselle et beurre noisette fondent en bouche, rafraîchies par la sauge et les petits-pois.







Les grandes tablées entre amis ou en famille sont heureuses de choisir parmi de belles pièces de viandes et de poissons à partager comme la côte de veau au barbecue, grenailles rôties et sauce chimichurri ou l'aile de raie à la grenobloise et purée de pommes de terre vierge au câpres. Les desserts font la part belle aux fruits de saison, avec deux choix simples mais ultra gourmands : la tarte aux fraises Anabelle et glace verveine citron ou la rhubarbe confite, amande et vergeoise.



Pour accompagner le repas, Pulpe façonne ses pains maison chaque jour, avec les farines locales de la ferme des Mions et son propre levain, car l'essence du bistro réside aussi dans la mie qui sauce ses plats.

### Bon goût et bon sens dans les verres

Fort de son expérience, Philippe a créé une belle carte des vins de plus de cent références,



en bio ou biodynamie, qu'il a sélectionnées directement auprès des vignerons. Parmi la sélection, Philippe a à cœur de défendre des crus parfois confidentiels mais toujours avec la passion et l'envie

de guider le client vers des terroirs nouveaux. Il propose entre autres les champagnes de la maison Ruppert Leroy avec la cuvée 11, 12, 13..., le Clos Larrouyat, un Jurançon Sec, et sa cuvée météore 2022, le domaine Simon Bize et sa cuvée Grands Liards 2017 ou encore le vin orange de Pierre Weber, cuvée 2022, qui s'accorde parfaitement avec les asperges blanches. La carte de vins au verre déploie elle aussi un large choix avec quatre vins blancs, quatre vins rouges, un vin orange, un vin oxydatif (vin jaune) et un vin de dessert, qui changent régulièrement.

Grands amateurs de bières, Clémence et Philippe sont allés à la rencontre de plusieurs brasseries pour mettre en avant une large gamme de bières locales en pression et bouteilles comme celles des brasseries de la Senne, Cantillon, Cambier ou Levain.

Six cocktails feront également tinter les verres comme le Negroni, l'Americano ou encore le Gin Tonic avec au choix plusieurs gins locaux, ou pour les plus gourmands, l'Irish Coffee. Enfin, les softs n'ont pas été négligés et on trouve à la carte les kombuchas de chez Vivant, les jus de fruits Alain Millat ainsi que les limonades naturelles de l'Annexe en Belgique.





## Entre modernité et tradition // Bistro jusque dans la déco !

Clémence Taillandier et Philippe Platel ont confié l'architecture d'intérieur à Agathe Zlicaric, du Cabinet « de A à Z Décoration », séduits par son travail pour la Maison Renard à Béthune. C'est ainsi que Pulpe prend vie, alliant l'ambiance conviviale des bistrot parisiens à une touche contemporaine raffinée. Chaque détail a été soigneusement pensé pour offrir confort et élégance.

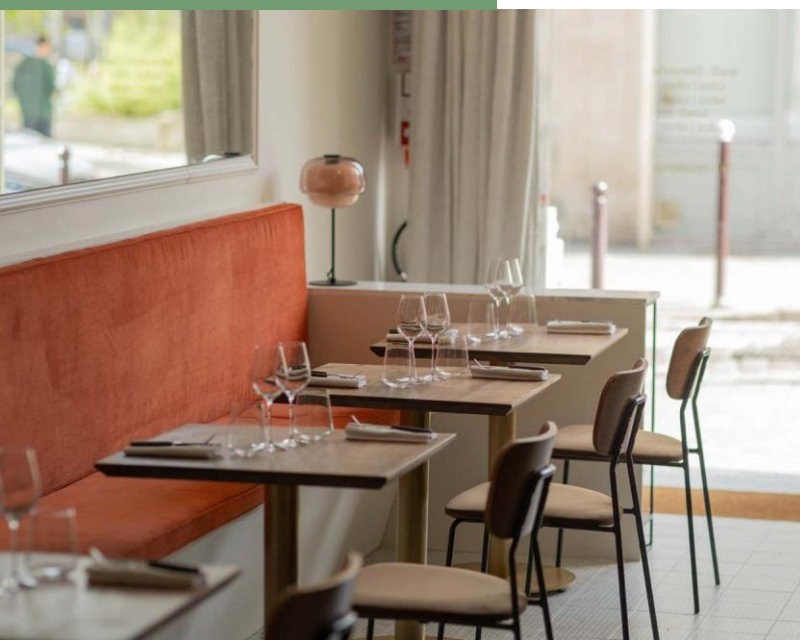
Du 1<sup>er</sup> mai au 1<sup>er</sup> octobre, la terrasse accueille dix couverts pour s'encanailler aux beaux jours.

Dès l'entrée, la façade couleur verte olive classée évoque l'histoire du lieu et inspire le style intérieur où l'on retrouve de façon subtile les codes du bistrot comme la mosaïque au sol - avec des



touches de vert rappelant la façade, de grands miroirs vintage et des banquettes effet velours aux teintes chaudes, en clin d'oeil aux briques typiques du Nord. Au cœur de l'établissement, le bar, taillé dans du noyer avec son grand comptoir en marbre, se dresse comme la pièce maîtresse. Le noyer, omniprésent dans le restaurant, dévoile un veinage unique, tandis que le laiton, utilisé avec finesse, ajoute une touche d'élégance intemporelle à l'ensemble.

Pour leurs arts de la table, Clémence et Philippe se sont tournés naturellement vers des artisans français. Les plats sont servis dans une vaisselle unique en céramique créée par la lilloise Charlotte C, dont le couple a choisi la forme et les émaux. Les vins et boissons sont servis dans les verres Lehmann et Spiegelau, tandis que les couteaux de la coutellerie Nontronnaise ajoutent une touche d'authenticité aux repas.



Loin d'être guindée, Pulpe est la nouvelle adresse lilloise joyeuse et épicurienne où s'attabler du jeudi au lundi pour partager beaux morceaux et bons moments.



## PULPE

Ouvert du jeudi midi au lundi midi - 28 couverts

7 rue Saint André 59800 LILLE

[www.restaurant-pulpe.fr](http://www.restaurant-pulpe.fr)

### Tarifs :

apéritif et entrées à partir de 10 €

plats à partir de 20€ / plats à partager à partir de 32€/personne

desserts à partir de 9€

