



0

**GINKO,  
LA PROCHAINE TABLE LILLOISE DE  
VALENTINA GIACOBBE ET JULIEN INGAUD-JAUBERT**

À la rentrée, un nouveau tandem va agiter la scène gastronomique lilloise en pleine ébullition. Avec Ginko, le couple Valentina Giacobbe et Julien Ingaud-Jaubert bâtit sa première table. Elle en cuisine, lui en pâtisserie. Un restaurant empreint de nature, où la technique s'efface pour laisser place à l'émotion. Ancrée dans son terroir, Ginko fait la promesse d'une table pérenne, sincère, résistante aux épreuves du temps.

0  
*Ginko (n.m. - Ginkgo) : mot japonais - arbre originaire de Chine à feuilles en éventail*

0  
**échanuré, qui est cultivé comme arbre ornemental et considéré en Extrême-Orient comme un arbre sacré. Symbole d'endurance et de vitalité, d'espoir et de paix, le ginkgo, survivant d'Hiroshima, représente la plus ancienne famille d'arbres connue.**



0  
0  
Valentina Giacobbe et Julien Ingaud-Jaubert ouvrent leur première table à la rentrée en centre ville de Lille. Nouvel épicerie de la gastronomie française, la capitale des Flandres voit éclore ce tandem. Tous deux ont 31 ans et ont la farouche envie de créer leur sillage avec **Ginko - dont le nom évoque la résistance, la force et la longévité.**

0  
Valentina est originaire d'Italie et a grandi en Asie. Elle passe une licence de sciences politiques à Rome, mais est rattrapée par sa passion de la cuisine et arrive à Paris et Ferrandi pour une formation accélérée. Elle fait son apprentissage chez **Pierre Gagnaire, au Gaya\***, où elle va alors rencontrer Julien Ingaud-Jaubert. Elle part ensuite chez **Papillon**, où elle rencontre Diego Delbecq, qui l'embarque avec lui pour le projet lillois de **Rozo**, dont elle sera la sous-chef jusqu'en 2019. Elle devient cheffe de **Solange** puis

Julien quant à lui, a grandi du côté de Perpignan. Il s'essaie en cuisine avant de se spécialiser en pâtisserie et part à Paris pour se confronter à la haute gastronomie. Après une belle ascension dans les établissements de Pierre Gagnaire (**Gaya\***, **Pierre Gagnaire\*\*\***, **Les Airelles Courchevel\*\***), il suit Valentina à Lille, pour travailler comme **chef pâtissier au Meurin\*\***, à la **Laiterie** et au **Clarence\***.

Aujourd'hui, le couple donne vie à Ginko. Un restaurant à la cuisine créative et épurée où ils se livrent avec sincérité. **Dans une inspiration 70's, la décoration a été confiée au cabinet Pollux** pour créer un jeu habile entre miroirs et bois, solaire et épuré. La brique s'invite aux murs en clin d'œil à Lille. Enfin, la cuisine prend vie dans les assiettes de la céramiste lilloise Charlotte C.

Faisant la part-belle au local, Ginko veut s'inscrire dans une **démarche éco-responsable**, qui est naturelle et évidente pour le tandem. La carte travaille des **produits de saison**, avec simplicité jusque dans un visuel épuré, mais aux **goûts et techniques affirmés**. En plus, un menu totalement végétal sera également disponible, prouvant que la nature a toute sa place chez Ginko. Inspirée par des goûts d'enfance et une appétence constante, Valentina proposera entre autres **une entrée végétale à base d'artichauts crus et cuits, un condiment aux tomates vertes et laitue de mer et un bouillon frais aux algues kombu infusé aux feuilles d'artichaut et jus de tomates vertes**.



Pour conclure, Julien réalise des desserts de saison, alliant fruits frais et secs, où jus et vinaigrettes s'invitent pour réveiller les palais, dans un dressage pur, délicieusement poétique comme la **tartelette à la crème d'amande, un condiment aux cerises et shiso pourpre, des cerises fraîches, une glace au lait d'amandes et un jus de cerises acidulé**. En plus du sucré, Julien crée des boissons fermentées, issues d'un travail sur le zéro déchet, pour tirer la quintessence de chaque ingrédient.

#### Ginko

70 rue de l'hôpital militaire, 59800 Lille.

Ouverture prévue courant septembre

0

Dîner du mardi au samedi soir

Déjeuner les vendredi & samedi

0

Menus

4 temps (classique & végétal) : 62 €

6 temps : 80 €

Menu déjeuner entrée, plat, dessert : 40 €