

ginlko

Valentina
Giacobbe

Julien
Ingaud-Jaubert



dossier de presse



ginko

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



La table singulière de Valentina Giacobbe et Julien Ingaud-Jaubert



Sur cette scène gastronomique lilloise en ébullition permanente, le couple formé par Valentina Giacobbe et Julien Ingaud-Jaubert bâtit sa première table : Ginko.

Elle en cuisine, lui en pâtisserie, avec la promesse d'une table pérenne, sincère, résistante aux épreuves du temps.

Un tandem en cuisine

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

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 à l'école 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 rejoint le Café Bellot jusqu'en juin 2022.

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 Aïrelles Courchevel**), il suit Valentina à Lille, pour travailler comme chef pâtissier au Meurin**, à la Laiterie et au Clarence*.

Ensemble, ils ont à cœur de créer une adresse singulière, dont l'élégance se traduit dans des plats épurés, où les produits ne sont pas dénaturés. Dictée par les saisons tout naturellement, la cuisine va à l'essentiel, avec beaucoup de goûts, d'ingéniosité et une technique qui sait s'effacer au profit de la gourmandise. La partition sucrée s'exprime quant à elle dans une version élégante, au plus proche de la nature, avec une pointe de douceur pour faire ressortir la pleine saveur des fruits.



Une cuisine à l'apparente simplicité

Favorisant les produits locaux, Ginko veut s'inscrire dans une démarche éco-responsable, qui est naturelle et évidente pour le tandem. Une viande, une seule est à la carte, afin d'être à l'écoute d'une époque. Valentina et Julien souhaitent être les passeurs d'une gastronomie consciente. La cuisine fait également la part belle aux produits de saison, avec simplicité, jusque dans un visuel épuré, mais aux goûts et techniques affirmés. En plus, un menu réalisé autour du végétal (sans être vegan) est disponible prouvant que la nature a toute sa place chez Ginko.

Pour s'approvisionner, les chefs font appel aux maraîchers Dries Delanote et Philippe Lallau, à Huguenin et à Paris pour choisir une viande bio et fermière, à Martin à Boulogne et Laurent Daniel en Bretagne pour les poissons, aux thés de la boutique lilloise Unami travaillant en direct avec les producteurs et au Café Muda torréfacteur lillois.



Le pain quant à lui provient de la boulangerie Degruson.

Inspirée par des goûts d'enfance et une appétence constante, Valentina propose entre autres une entrée de moules et herbes iodées, mêlées aux poireaux au poivre sancho, recouvertes de croquant à l'épeautre.

Le cabillaud à la nacre parfaite, encore rosée en surface, et son condiment à l'anchois s'allie à des haricots beurre et verts et un beurre blanc aux algues. La volaille fermière, quant à elle, est en deux parties : un filet tendre et soyeux, accompagné d'une aubergine rôtie dans une marinade miso/basilic et le Tsukune, petite brochette en clin d'œil au Japon, tel un yakitori, avec un condiment basilic dont la fraîcheur vient électriser le plat. Enfin un ragoût de fin d'été composé de maïs doux, chou rave et tomate avec un petit pain de maïs vient ensoleiller le menu végétal.

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 - ou encore les mirabelles et miel, avec un biscuit léger à l'amande, sorbet verveine et vinaigrette à la prune. En plus du sucré, Julien crée des boissons fermentées, issues d'un travail sur le zéro déchet, pour tirer la quintessence de chaque ingrédient.



Valentina et Julien souhaitent être les passeurs d'une gastronomie consciente.



Un écrin discret et raffiné

Dans cet ancien estaminet muté en café « Vinci » dont ils ont gardé le néon légèrement rétro, Valentina & Julien ont fait appel au cabinet Pollux pour donner vie à Ginko. La vitrine offre un grand ensoleillement, modulé par des rideaux de couleur beige chiné.

La salle se dessine toute en longueur : un grand mur de briques typique de l'architecture lilloise, répondant à des panneaux en bois de chêne vernis, dont les lignes très 70's viennent apporter chaleur et profondeur. L'espace se referme avec un mur recouvert de céramiques rectangulaires,

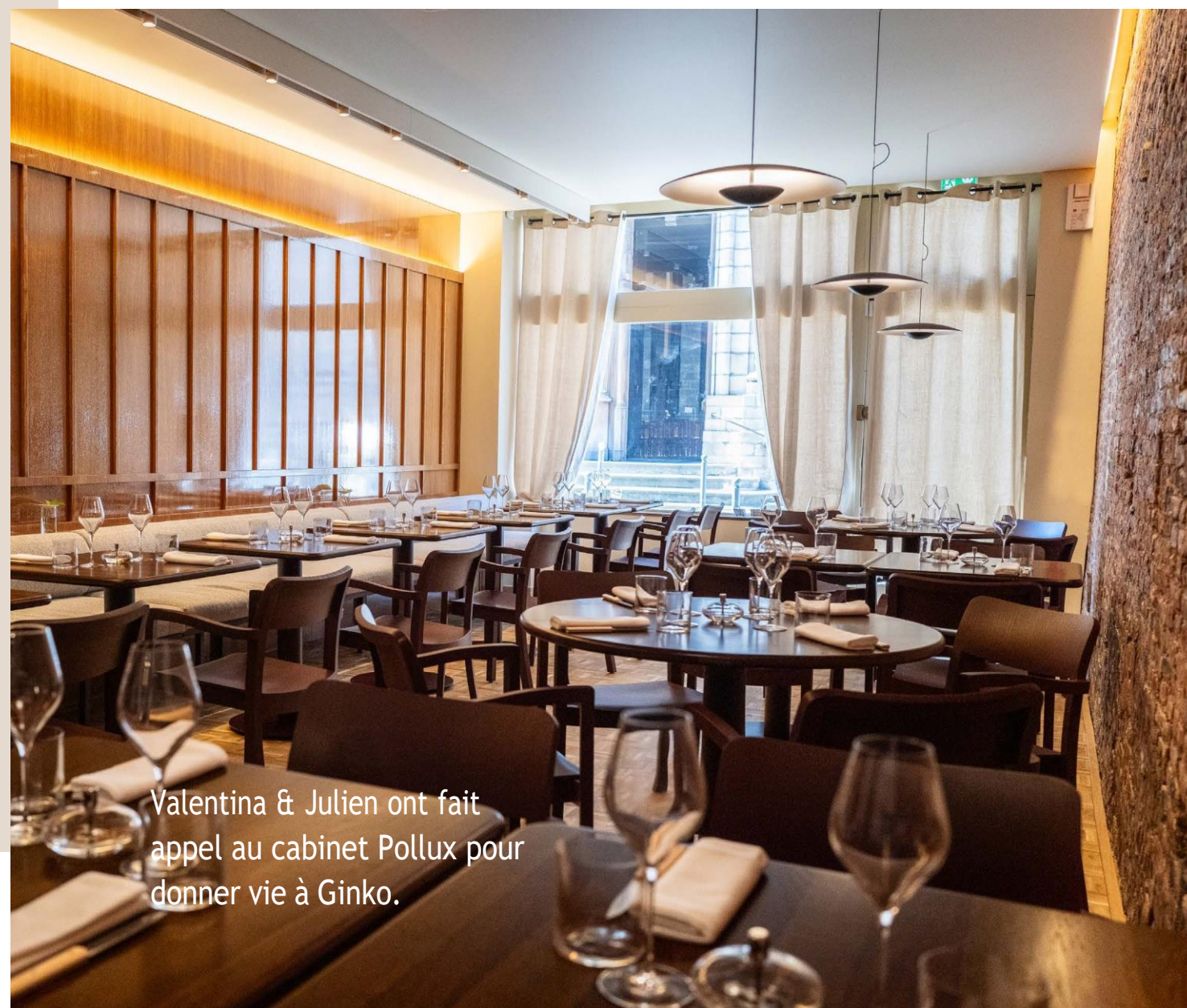
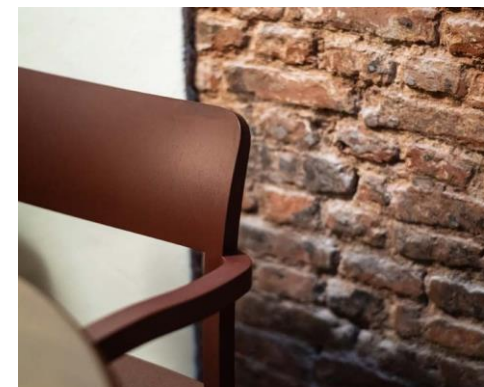
gris clair, pour créer un habile jeu de matières. Le long de la salle, la grande banquette en bouclette grise invite à s'installer confortablement face aux tables en noyer, réalisées sur-mesure par leur ébéniste, aux lignes légèrement courbes et épurées.

Une fois passé cette première salle, une deuxième se dévoile avec une table d'hôtes de 8 couverts, en noyer, à la forme ovale accueillante, faisant face à l'office et à la cuisine.

La cuisine quant à elle, se découvre derrière une façade d'époque en moulures, où le pass est par la fenêtre ! Elle se tient en lieu et place d'une

ancienne cour d'immeuble, dont les chefs ont gardé le cachet et les traces du passé. Ginko s'inscrit jusque dans sa décoration, dans cette envie de longévité, de pérennité, avec des matières nobles qui traversent le temps.

Dans le souhait qu'ont Julien et Valentina de se rapprocher des artisans et producteurs locaux, les assiettes et céramiques sont signées par la lilloise Charlotte C. Brutes, épurées et à l'apparente simplicité, elles habillent chacun des plats des deux chefs avec cette élégance intemporelle.



Valentina & Julien ont fait appel au cabinet Pollux pour donner vie à Ginko.



Menus	
4 temps [classique & végétal] :	65 €
6 temps :	85 €
Menu déjeuner	
entrée, plat, dessert	40 €
Dîner du mardi au samedi soir	
Déjeuner jeudi, vendredi & samedi	
42 couverts	



ginko

70 rue de l'hôpital militaire, 59800 Lille.

03 20 77 64 03

www.ginkorestaurant.fr