Biographie Chef Jordan Delamotte

Passionné, Jordan Delamotte l’est en cuisine comme en toute chose. Ambitieux et dévoué, Jordan a su gravir les échelons rapidement et imposer sa personnalité dans des établissements de renom. Passé en moins de dix ans d’apprenti à chef de cuisine à l’Hôtel de Sers, Jordan carbure aux défis sans jamais renoncer à satisfaire une clientèle dont il tient personnellement à prendre le plus grand soin.

C’est en 2011 qu’il s’établit à Paris où il arrive au réputé restaurant de Neuilly : La Truffe Noire, un lieu qui lui permettra de faire ses preuves en tant que chef de partie. En janvier 2013, il entre à l’Hôtel de Sers où il devient rapidement chef de cuisine pour le plus grand plaisir de la clientèle fidèle et raffinée de l’avenue Pierre 1er de Serbie.

Né à Roubaix, diplômé à Nantes, d’origine belge et polonaise, sa cuisine est le reflet de sa personnalité : curieuse, innovante, variée et généreuse. S’il met un point d’honneur à incarner la gastronomie à la française, il croit que pour ce faire, le mélange des cultures et des influences est un atout. Ayant travaillé tour à tour en Irlande, en Suisse ou encore en Martinique, il aime cultiver son inspiration qui lui provient à la fois de son expérience et de ses voyages. Toujours conscient des exigences de la clientèle, il met un point d’honneur à choisir les meilleurs ingrédients produits en France et biologiques. Chef pointilleux et rigoureux, il dirige les équipes avec un professionnalisme très prometteur pour un jeune chef de 28 ans.