



WALDORF ASTORIA®  
AMSTERDAM

**CONTACT:**

Marieke Klosters  
voor Waldorf Astoria  
Amsterdam  
+31 (0)6 53 37 17 89  
[marieke@mkpr.nl](mailto:marieke@mkpr.nl)

**Waldorf Astoria Amsterdam Presenteert Gastronomisch Restaurant**

**En ze heet...**



LIBRIJE'S ZUSJE  
AMSTERDAM

In [Waldorf Astoria Amsterdam](#) opent 1 mei 2014 *restaurant Librije's Zusje Amsterdam*. Met deze hoofdstedelijke vestiging is voor eigenaren Jonnie en Thérèse Boer de lang gekoesterde wens in vervulling gegaan voor uitbreiding van De wereld van De Librije. Hun protegé en voormalig chef-kok Sidney Schutte heeft als Executive Chef in Amsterdam de dagelijkse leiding. Gasten en bezoekers van Waldorf Astoria Amsterdam beleven vanaf nu een onvergetelijke en unieke gastronomische ervaring, in de traditie van Restaurant De Librije.

**Kookstijl in traditie van Restaurant De Librije**

Met enorme gedrevenheid en enthousiasme heeft **Executive Chef** en Meesterkok **Sidney Schutte**, met **Jonnie en Thérèse Boer** als adviseurs, de afgelopen maanden een gastronomische visie ontwikkeld waarin de onderscheidende filosofie, kwaliteiten en waarden van **Waldorf Astoria** en **Restaurant De Librije** samensmelten. Sidney Schutte's kookstijl is gevormd door Jonnie Boer, met wie hij 10 jaar samenwerkte, en ontwikkelde zich verder onder invloed van zijn ervaringen in The Landmark Mandarin Oriental Hotel in Hong Kong. Op de menukaart van **Librije's Zusje Amsterdam** prijken 'Zwolse' signatuurgerechten en klassiekers, terwijl het eigen handschrift van de Executive Chef herkenbaar zal zijn in specifieke gerechten en bereidingen. **Sidney Schutte**: *"Ik kook in de stijl van De Librije en houd enorm van Nederlandse producten, maar ik zal mijn creativiteit ook uitleven met mooie ingrediënten uit de Aziatische keuken."*

## **Eten en drinken op topniveau**

Gasten en bezoekers genieten in Waldorf Astoria Amsterdam op verschillende plekken van eten en drinken op topniveau. Het *gastronomische* restaurant **Librije's Zusje Amsterdam** grenst aan de fraaie binnentuin en biedt plaats aan 40 gasten. Hier kunnen hotelgasten ook uitgebreid ontbijten. Voor een snel ontbijt is een speciale *Ontbijtbox* ontwikkeld. Op de bel-etage bevindt zich de karakteristieke **Peacock Alley** waar gedurende de dag toegankelijke internationale gerechten worden geserveerd, waaronder de beroemde *Waldorf-salad*, een eigen versie van de *Lobster roll* en *patisserie* uit eigen keuken. In de private dining **Maurer Room** worden *à la carte menu's* geserveerd en dat geldt ook voor alle andere exclusieve banquetingfaciliteiten. Voor de **Vault Bar** is een menukaart met verrassende hapjes en kleine gerechten ontwikkeld. De samenstelling van de wijnkaart van Waldorf Astoria Amsterdam is tot stand gekomen onder verantwoordelijkheid van Thérèse Boer.

## **Zwolse invloeden**

De **Executive Chef** van **Waldorf Astoria Amsterdam** heeft de vrije hand bij de keuze van leveranciers; voor **Librije's Zusje Amsterdam** zijn dat grotendeels dezelfde als waar in Zwolle gebruik van wordt gemaakt – afkomstig uit de directe omgeving van de Overijsselse hoofdstad.

Het keuken- en restaurantteam in **Waldorf Astoria Amsterdam** is mede op advies van Jonnie en Thérèse Boer aangesteld. Een aanzienlijk deel van de medewerkers heeft eerder stage gelopen of een functie bekleed in 3-sterren Restaurant De Librije en/of 2-sterren restaurant Librije's Zusje in Zwolle. Met dit zorgvuldig geselecteerde team zal **Executive Chef** Sidney Schutte, samen met **Food & Beverage-manager Geralda Joziase** en **Restaurantmanager Ruben Schuuring** (beiden eveneens afkomstig van De Librije), op onderscheidende wijze invulling weten te geven aan *de True Waldorf Service* en elke hotelgast en bezoeker een unieke ervaring bieden.

**Thérèse Boer**, medeoprichter, eigenaar en vinologe/gastvrouw van Restaurant De Librije over de samenwerking met Waldorf Astoria: *“We hebben ooit gezegd dat we een uitbreiding naar Amsterdam niet zouden uitsluiten, als zich een goede mogelijkheid aandienende. Het Waldorf Astoria Amsterdam hadden wij niet kunnen bedenken en niet durven dromen. Dat wij met Sidney Schutte nu onze vleugels kunnen uitslaan dankzij dit wereldberoemde hotelmerk en op deze exclusieve locatie in Amsterdam, is een fantastische uitdaging.”*

**Roberto Payer**, General Manager Waldorf Astoria Amsterdam, is al jaren een groot bewonderaar van Jonnie en Thérèse Boer: *“Ik heb enorm respect voor wat zij, elk op hun vakgebied en samen als koppel, op het allerhoogste niveau presteren. In de aanloop naar de opening heb ik alleen maar meer waardering voor hun consequente stijl gekregen en hun uitstekende oog om de juiste mensen op de juiste plek te benoemen. Ik ben ongelooflijk blij en gelukkig dat het Waldorf Astoria Amsterdam vanuit hun gedachtegoed, met Sidney Schutte en Geralda Joziasse, een stempel gaat zetten op culinair Amsterdam.”*

Het nieuwe **Waldorf Astoria Amsterdam** is het 25ste hotel in de wereldwijde Waldorf Astoria Hotel & Resorts Het hotel is gevestigd in zes aaneengesloten grachtenpanden uit de 17e en 18e eeuw. De voormalige patriciërshuizen aan de Herengracht 542 – 556 vertellen elk een eigen verhaal. De monumentale grachtenlocatie, tussen Utrechtsestraat en Reguliersgracht, maakt deel uit van de UNESCO Werelderfgoedlijst. Het elegante en statige Waldorf Astoria Amsterdam beschikt over 93 luxe kamers en suites en een exclusieve Guerlain Spa. De unieke entree en majestueuze trap, naar een ontwerp toegeschreven aan Daniel Marot, architect van Koning-Stadhouder Willem III en Het Loo, verlenen het hotel zijn grandeur. Het hotel is een echte aanwinst voor het luxesegment van de hoofdstad. De toplocatie, centraal in het meest monumentale deel van de grachtengordel, maakt het tot een ideale plek om de stad in al zijn gedaantes te ontdekken en te beleven.

###

### **Over Waldorf Astoria Hotels & Resorts**

Waldorf Astoria Hotels & Resorts is een keten van 25 unieke hotels en resorts, elk met een eigen verhaal en identiteit, op de meest gewilde locaties ter wereld. De hotels hebben een aantal dingen gemeen: een inspirerende omgeving en een ongeëvenaard serviceniveau. De True Waldorf Service staat elke keer weer garant voor een onvergetelijk verblijf. Persoonlijke assistenten bieden service op maat en staan de gast vanaf reservering tot check-out met raad en daad terzijde. Toprestaurants, 12 golfbanen van wereldklasse en 23 luxe spa's: Waldorf Astoria staat garant voor unieke locaties en onvergetelijke ervaringen. Waldorf Astoria is het luxemerkt van hotelketen Hilton Worldwide. Er bestaan inmiddels plannen om nog 12 nieuwe Waldorf Astoria Hotels te openen. Kijk voor meer informatie over Waldorf Astoria Amsterdam of Waldorf Astoria hotels op [www.waldorfastoria.com](http://www.waldorfastoria.com) of <http://news.waldorfastoria.com>.

### **Over de wereld van De Librije**

Het Zwolse succes van Jonnie, chef-kok, en Thérèse Boer, vinologe en gastvrouw, begon in 1993 toen zij Restaurant De Librije overnamen. Twee jonge inspirerende en ondernemende mensen die zich vanaf dag één op hun passie hebben gestort. Vlak na de overname van het restaurant volgde de eerste Michelinster. In 1999 volgt de tweede ster en daarmee is Jonnie Boer de jongste tweesterren kok in Nederland. In 2004 is De Librije het tweede restaurant in Nederland dat een derde ster krijgt. De wereld van De Librije is de afgelopen 21 jaar steeds groter geworden. Het is niet meer alleen een restaurant; het is ook een vijfsterren hotel met een restaurant, kook- en wijnschool, cateringbedrijf Food on Tour en zelfs een winkel. Zie voor meer informatie [www.librije.com](http://www.librije.com).