



#### **CONTACT**

Voor Waldorf Astoria Amsterdam  
Marieke Klosters  
06 53 37 17 89  
marieke@mkpr.nl

### ***Sidney Schutte in internationale culinaire competitie***

*Waldorf Astoria topchefs creëren samen met Amerikaans kooktalent nieuw iconisch gerecht.*



**Amsterdam, 21 oktober 2015** - Sidney Schutte, executive chef van Waldorf Astoria Amsterdam en tweesterrenrestaurant Librije's Zusje Amsterdam is een van de vijf geselecteerde *Master Chefs* voor deelname aan [Taste of Waldorf Astoria](#), een wereldwijd culinair programma van Waldorf Astoria Hotels & Resorts, in samenwerking met de [James Beard Foundation](#) (JBF), de meest gerenommeerde culinaire organisatie in de Verenigde Staten. Na een succesvol debuut in 2014, gaan opnieuw vijf toonaangevende Waldorf Astoria chefs met elkaar de strijd aan om een 'nieuw iconisch gerecht' te bedenken dat geschikt is om wereldwijd op de kaart te zetten. Sidney Schutte gaat de uitdaging aan met collega's in New Orleans (VS), Beijing (China), Jeruzalem (Israël) en Orlando (VS).

Elk van de geselecteerde chefs krijgt een Amerikaans kooktalent aan zich gekoppeld - semifinalisten in de '*JBF Rising Star Chefs*' competitie - om samen een culinaire creatie te ontwikkelen. In Amsterdam ontvangt Sidney Schutte in de week van 09 – 13 november Grae Nonas, co-executive chef van Olamaie, een geliefd restaurant in Austin, Texas. 23 februari 2016 presenteren de vijf *Master Chefs* en *Rising Star Chefs* hun creaties tijdens een evenement voor de top van de culinaire wereld, in het legendarische Waldorf Astoria New York en wordt 'the new iconic dish' bekendgemaakt. Het gekozen Taste of Waldorf Astoria-gerecht wordt als 'moderne klassieker' toegevoegd aan de menukaart van alle 25 hotels en resorts behorend tot het wereldwijde luxemerk van Hilton Worldwide.

## **Gezamenlijke creatie**

In de week van 09 – 13 november moet het culinaire wonder geschieden in de keuken van Waldorf Astoria Amsterdam aan de Herengracht. De bezoekende chef en Sidney Schutte trekken een aantal dagen gezamenlijk op. Inspiratie opdoen op de markt, samen naar leveranciers, de Nederlandse culinaire traditie en hotspots verkennen en veel proberen en proeven in de keuken. Om op donderdag 12 november hun gezamenlijke gerecht te presenteren aan een select gezelschap culinaire kenners. Sidney Schutte heeft al een duidelijk idee welke kant het op zal gaan: “Vegetarisch, wat mij betreft. Ik kijk naar de toekomst en wil duurzaamheidsprincipes toepassen, ook op het allerhoogste niveau. We moeten wereldwijd naar een gezonder eetstijl met minder proteïnen. De kunst van vegetarisch koken op topniveau is gerechten maken waarin je de proteïnen niet mist. Daar ligt voor mij de uitdaging. En die ga ik voor dit Taste of Waldorf -programma graag aan, samen met mijn Texaanse gelegenheidscollega, Grae Nonas.”

## **Culinair topniveau over het voetlicht brengen**

Roberto Payer, general manager Waldorf Astoria Amsterdam, is trots dat zijn executive chef Sidney Schutte voor dit prestigieuze Taste of Waldorf Astoria programma is geselecteerd: ‘Het is fantastisch dat we op dit podium het culinaire topniveau dat we hier in Amsterdam realiseren, breed over het voetlicht kunnen brengen. Waldorf Astoria’s topman John T.A. Vanderslice is enthousiast over de samenwerking met de James Beard Foundation voor het Taste of Waldorf Astoria programma, “waarmee we onze culinaire traditie vieren en voeden”. Susan Ungaro, voorzitter van de James Beard Foundation voegt daaraan toe: "Het is een buitengewone kans voor deze Rising Star Chefs om hun culinaire horizon te verbreden in de samenwerking met Master Chefs van Waldorf Astoria van over de hele wereld en samen een eigentijds iconisch gerecht te creëren.

Behalve in Amsterdam zijn er *Taste of Waldorf Astoria* kooksessies op de volgende locaties:

[The Roosevelt New Orleans, A Waldorf Astoria Hotel](#)

Waldorf Astoria Master Chef: Mark A. Majorie, Jr., Chef de Cuisine Fountain Lounge Restaurant en JBF Rising Star Semi-Finalist Chef Jeremy Wayne, Chef de Cuisine La Folie (San Francisco).

[Waldorf Astoria Orlando](#)

Waldorf Astoria Chef: Bernard Fiemeyer, Executive Chef Waldorf Astoria Orlando en JBF Rising Star Semi-Finalist: Jamilka Borges, Chef de Cuisine Bar Marco (Pittsburgh).

[Waldorf Astoria Jerusalem](#)

Waldorf Astoria Master Chef: Itzik Mizrachi Barak, Executive Chef King’s Court and Palace Restaurants en JBF Rising Star Semi-Finalist Chef: Joseph “JJ” Johnson, Executive Chef The Cecil and Minton’s (New York)

[Waldorf Astoria Beijing](#)

Waldorf Astoria Master Chef: Benoit Chargy, Executive Chef Waldorf Astoria Beijing

JBF Rising Star Semi-Finalist Chef: Erik Bruner-Yang van Toki Underground, Maketto and Honeycomb  
(Washington, D.C.)

###

**Over Waldorf Astoria Hotels & Resorts**

[Waldorf Astoria Hotels & Resorts](#) is een reeks van 25 iconische hotelbestemmingen, elk met een eigen verhaal en identiteit, op de meest gewilde locaties ter wereld. Een inspirerende omgeving en een ongeëvenaard serviceniveau is wat de hotels verbindt. Waldorf Astoria creëert unieke ervaringen en 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. Waldorf Astoria maakt deel uit van Hilton Worldwide, een wereldwijd toonaangevend hospitalitybedrijf. Ontdek Waldorf Astoria door te reserveren op [www.waldorfastoria.com](http://www.waldorfastoria.com) of [www.waldorfastoria.com/offers](http://www.waldorfastoria.com/offers). Kijk voor meer informatie over de locaties op [news.waldorfastoria.com](http://news.waldorfastoria.com).