

Sidney Schutte uitgeroepen tot Chef van het Jaar 2017



Amsterdam, 10 november 2016: Maandag 7 november is Sidney Schutte uitgeroepen tot Chef van het Jaar 2017 door Gault&Millau Nederland. De executive chef van Waldorf Astoria Amsterdam en het tweesterrenrestaurant [Librije's Zusje Amsterdam](#) toonde zich verrast en vooral heel blij met de benoeming, waarin hij nadrukkelijk ook zijn keukenteam betreft. "Ik ben heel trots op het team, met echte toppers in de keuken waar ik altijd op kan rekenen. Deze onderscheiding geeft het vertrouwen dat we met Librije's Zusje op de goede weg zijn."

Librije's Zusje Amsterdam kreeg binnen 7 maanden na de opening in mei 2014 direct twee Michelinsterren. In korte tijd veroverde het restaurant onder leiding van Sidney Schutte een plek in de top tien van de Nederlandse gastronomie. Het juryrapport van Gault Millau spreekt over 'een komeetachtige ontwikkeling van Schutte' en zegt over zijn kookstijl: "*Sidney's gerechten zijn precisiewerkjes. Elk bord is een verhaal op zich. Compositie, smaken- balans, ingrediënten, bereidingen, alles grijpt uiteindelijk op een verrassende manier in elkaar. Het is vaak gedurfd, ook met Aziatische ingrediënten, maar van een subtiliteit die alleen de allerbeste chefs beheersen.*"



Sidney Schutte is altijd en overal bezig met het ontwikkelen van nieuwe gerechten. Soms komt daar een absolute topper uit voort, zoals de 'jonge makreel', die hard op weg is een klassieker te worden. Op dit moment in al zijn schoonheid en verfijning op het menu in Librije's Zusje, maar met een lange voorgeschiedenis, die eenvoudig begon met het schoonmaken van de makreel op Japanse wijze...



Over Sidney Schutte

Sidney Schutte (Middelburg, 1976) verruilde als 17-jarige Zeeland voor Zuid-Limburg om kok te worden. Tijdens zijn opleiding leerde wat 'gedrevenheid' betekent van befaamde chefs. In 1999 startte hij als souschef in De Librije, dat datzelfde jaar een tweede Michelinster kreeg. Drie jaar later volgde onder zijn verantwoordelijkheid als chef-kok de derde Michelinster. Gedurende tien jaar leverde Sidney Schutte een belangrijke bijdrage aan de internationale faam van het restaurant dat Nederland culinair op de wereldkaart zette en uitbreidde met een hotel en tweede restaurant, Librije's Zusje. Intussen behaalde Sidney in 2006 de titel van SVH Meesterkok. In 2009 besloot Schutte te gaan reizen om zijn (culinaire) horizon te verbreden. In Hong Kong werkte hij als executive chef in het befaamde The Landmark Mandarin Oriental het aldaar gevestigde tweesterrenrestaurant Amber. In 2013 kwam Schutte op initiatief van Jonnie en Thérèse Boer terug naar Nederland om in het nieuw te openen Waldorf Astoria Amsterdam, met restaurant Librije's Zusje Amsterdam aan de slag te gaan als executive chef. Sidney Schutte geeft zijn persoonlijke signatuur aan gerechten en bereidingen door veelal te werken met lokale producten, gecombineerd met invloeden en ingrediënten uit de Aziatische keuken. Onder leiding van Sidney Schutte kreeg Librije's Zusje Amsterdam binnen zeven maanden na de opening, in november 2014, direct twee Michelinsterren. Sinds februari 2015 is een tweede restaurant geopend in Waldorf Astoria Amsterdam, Goldfinch Brasserie, waarvoor Schutte als executive chef eveneens verantwoordelijk is.

Over Waldorf Astoria Amsterdam

Het elegante en statige Waldorf Astoria Amsterdam, geopend in mei 2014, is gevestigd aan de Herengracht 542-556, in zes monumentale panden uit de 17e en 18e eeuw, met elk een eigen verhaal. De entree en majestueuze trap naar een ontwerp van Daniel Marot, architect van Koning-Stadhouder Willem III, verlenen het hotel zijn grandeur. Het hotel beschikt over 93 luxe kamers en suites, de exclusieve Guerlain Spa, het twee-sterrenrestaurant Librije's Zusje en Goldfinch Brasserie. De centrale locatie, aan de mooiste gracht van Amsterdam, maakt het tot een ideale plek om de stad in al zijn gedaantes te ontdekken en te beleven. Kijk voor meer informatie op www.waldorfastoria.com/amsterdam