



CHEF SIDNEY SCHUTTE

El chef Sidney Schutte dirige el restaurante Cocina de Autor de Grand Velas Los Cabos.

La herencia holandesa de Schutte, su pasión por los viajes y los cuatro años que pasó en Asia, educaron a su paladar y lo inspiraron a presentar diferentes sabores en un solo platillo. Los ingredientes son la fuente de creatividad para él.

Adquirió amplia experiencia en cocinas prestigiosas de toda Europa y Asia, incluyendo restaurantes como Amber en Hong Kong, dirigido por el top chef holandés, Richard Ekkebus, acreedor de dos estrellas Michelin; De Scholteshof en Bélgica, bajo el mando de Roger Souvereyns, con dos estrellas Michelin; y De Librije en Swolle, encabezado por el aclamado chef Jonnie Boer, quien con la ayuda de Schutte, obtuvieron la tercera estrella Michelin. Solo siete meses después de la apertura de la segunda sucursal de De Librije en Ámsterdam, la cual estuvo a su mando, el restaurante fue galardonado con dos estrellas Michelin.

Schutte ha sido reconocido como "SVH Meesterkok", el más alto reconocimiento que un chef puede obtener en los Países Bajos.

