

‘JE KRIJGT WAT JE AANKAN’

Sidney Schutte (45) is de gelauwerde chef van tweesterrenrestaurant Spectrum in hotel Waldorf Astoria Amsterdam – het vlaggenschip van de keten –, daarnaast horecaondernemer en sinds kort vader van een tweeling. “Het klinkt misschien als wat veel van het goede, maar ik zie mijn werk niet echt als werk.”

FOTOGRAFIE IVO GESKUS@SPECIALPIXELS | TEKST LORENZO LEDEL





Om ons kennelijk duidelijk te maken dat het niveau van restaurant Spectrum het resultaat is van een *team effort*, zitten voor het gesprek naast de *executive chef* in slagorde klaar *head sommelier* Cas Kratz en restaurant manager Ralph van Hattem. Deze heren zorgen ervoor dat de bediening in het restaurant, zoals wij al eens eerder in *Vision* schreven, bijna als een choreografie aandoet en u zich in *no time* op uw gemak voelt. Al zit u in een van de spectaculairste restaurants van de stad, u hoeft niet op te zitten en te fluisteren.

Schutte: “Waar ik een hekel aan heb, is als aan mij gevraagd wordt hoe mijn carrière is verlopen, waar ik begonnen ben en waar ik allemaal gewerkt heb enzo. Dat heb ik al een miljoen keer verteld en voor wie het echt wil weten is dat allemaal makkelijk online te vinden. Het is inmiddels toch wel tijd om eens iets anders te vragen, hè? Weet je wie ik zo goed begrijp? Louis van Gaal, die kan zo lekker kribbig op de pers reageren want die krijgt ook altijd en eeuwig dezelfde vragen. Logisch toch dat die daar zo langzamerhand kotsmisselijk van wordt.” Okay, duidelijk. Dan slaan wij dat deze keer over.

“Begin maar met deze heren, want die zeggen dat ze het druk hebben en dan kunnen ze zo gauw mogelijk weer aan de slag”, zegt Schutte.

‘Heeft u iets tegen rode wijn?’, vragen wij licht provocerend aan sommelier Kratz. Bij een recent – imposant – diner in Spectrum kregen wij bij gangetje acht (drie fraaie amuses meegerekend) ons eerste glas rood.

“Bij de gerechten van Sidney merk ik dat ik over het algemeen met witte wijn een mooie ‘spanning’ kan creëren. Ik krijg wel eens de vraag voornamelijk rood te schenken bij het menu. Ik heb de wijn/spijs-combinaties zorg-



Sidney Schutte: “Die verschillende *vibes*, daar krijg ik een kick van.”

vuldig bij de menu’s uitgezocht, ik vind dat ontzettend leuk om te doen, maar bij een dergelijk verzoek laat ik in principe dat idee los. Dan schenk ik bijvoorbeeld twee glazen wit die goed bij de gerechten passen en ga ik daarna op zoek naar een fles rood die de hele avond mee kan. Het mooie daarvan is weer dat je meer tot de kern van de wijn komt, en dat het wat meer ‘rust’ geeft. Er is dus voor allebei wat te zeggen.

“Zelf kan ik gefascineerd raken door een wijn die, bijvoorbeeld door zijn leeftijd, volledig in balans is. Maar Sidney’s stijl van koken is best wel ‘bombastisch’; ik zeg wel eens: hij komt uit

alle hoeken van de kamer en ik moet dat een beetje in het midden opvangen. Met de wijnen die ik zoek probeer ik de essentie van een gerecht als het ware ‘in het midden’ te raken. Dat zijn vaak best expressieve wijnen, die niet zomaar in een hokje te plaatsen zijn. Wij hebben natuurlijk ook de bekende grote wijnen in de kelder, zoals het een vijfsterrenhotel betaamt, maar ik koop regelmatig kleine hoeveelheden van iets waarvan ik denk, dát komt nog wel eens van pas bij een van Sidney’s gerechten.”

Spectrum is momenteel drie dagen per week geopend, uitsluitend voor het diner. Daar is



Vlnr Sidney Schutte, Ralph van Hattem en Cas Kratz. “Er is natuurlijk niks mis met een beetje *old fashioned* hard werken.”

natuurlijk de coronaperiode en het daarmee samenhangende personeelstekort mede debet aan, en ook dat gaat wel weer terug naar ‘normaal’, maar ook zijn de werktijden onderwerp van gesprek binnen het Waldorf. Schutte benadrukt het belang van een goede balans tussen werk en vrije tijd, maar zegt er wel over: “Ik vind dat als het personeel meer vrije dagen heeft dan werkdagen, de focus er gewoon niet kan zijn. Daar heb ik soms wel wat moeite mee. Als je het vak wilt leren, en voor perfectie wilt gaan, moet je er volle bak bovenop zitten. En topgastronomie willen bedrijven gaat mijns inziens echt niet samen met heel veel vrije tijd

“WIJ MERKEN DAT DE JONGERE GENERATIE TE VEEL BEZIG IS MET ‘WORK/LIFE-BALANCE’, MAAR JA, DAARMEE HAAL JE DE EREDIVISE ECHT NIET”

voor vriendjes, vriendinnetjes en hobby’s, helaas werkt het zo gewoon niet. Ikzelf kom met liefde een uurtje eerder of ga wat later weg om te zorgen dat ik alles voor mijzelf

goed op orde heb. Maar wij merken dat de jongere generatie te veel bezig is met ‘work/life-balance’, maar ja, daarmee haal je de eredivise echt niet.”

“Een achturige werkdag,” beaamt Kratz, “dat werkt vaak niet op dit niveau. En er is natuurlijk niks mis met een beetje *old fashioned* hard werken. Wij zoeken ook alleen maar mensen die die *drive* hebben.”

Schutte: “Samen met *chef de cuisine* Danny Spoel ontwikkel ik de gerechten, en als ik echt het idee heb welke kant het op gaat betrek ik Cas erbij voor de *pairing*. Dan heeft hij de tijd om erover na te denken. Als het eenmaal klaar is, laat ik aan een heleboel mensen proeven, en dan gaat het mij echt om hun allereerste reactie.” Ralph van Hattem: “Dat is ook het moment dat ik het doorneem met de rest van de bediening. Voor die tijd moet ik mij er niet mee bemoeien haha, dat levert niks op. Ik laat het met liefde aan de creatieve geesten van Sidney en Danny over.”

Schutte: “Ik bedenk overigens steeds meer vegetarische gerechten. Ik merk een verschil in de generaties: jongere mensen willen steeds meer ‘groen’. En ik kan prima uit de voeten zonder vlees- en visfond. Ik kan jou een *shiitake dashi* laten proeven, dat is een umami-bom hoor. In onze menu’s zit standaard een aantal vegetarische gerechten. Niemand die daar over klaagt. Het zijn ook volwaardige gerechten, niet een bordje waar de proteïnen zijn weggelaten. “Ik sta er ook echt achter hoor. We moeten ons veel meer bewust zijn van wat we eten vind ik. Veel meer mensen zouden wat vaker vegetarisch moeten eten. Ik leg de gasten niks op, maar hun reactie op de vegetarische gerechten is altijd wel mooi om te zien. Mijn vriendin is vegetariër, dus thuis eten wij ook voornamelijk ‘groen’. Al is de term ‘flexitariër’



misschien meer op zijn plaats, want ze is wel helemaal gek van kreeft en ganzenlever haha.” Naast chef in het fine dining restaurant van het Waldorf Astoria is Schutte ook ondernemer. Hij bestiert – samen met een compagnon – Café Cliché in Amsterdam-Oost, en hij kocht onlangs met diezelfde compagnon in zijn geboorteplaats Middelburg restaurant De Vriendschap, dat omgevormd gaat worden tot Café Cliché Middelburg. Op veertienjarige leeftijd werkte Schutte daar als afwasser en toen fantaseerde hij er al over die drukke zaak ooit over te kunnen nemen. Een toevallige ontmoeting met de eigenaar resulteerde in de overname.

“Omdat wij bij Spectrum alleen voor het diner geopend zijn, kan ik ’s ochtends naar Cliché. Dat is uiteraard een heel ander concept, gewoon lekker eten in een losse sfeer. Die zaak zorgt er voor dat ik nóg meer energie heb voor Spectrum, echt waar. Die verschillende *vibes*, daar krijg ik een kick van. Als ik daar lekker ’s ochtends in de keuken bezig ben kom ik soms op ideeën die ik in Spectrum kan gebruiken, en dat is omgekeerd ook wel zo. “Ik ben eigenlijk altijd aan het nadenken over eten, waar ik mij ook bevind. Hier in het Waldorf Astoria werken wij regelmatig samen met bedrijven. Wij hebben bijvoorbeeld gewerkt met parfummerk Guerlain, en met

couturiers Viktor en Rolf, en daarvoor ben ik constant bezig te bedenken wat wij zouden kunnen doen. Dat creatieve proces gaat de hele dag door en dat vind ik superleuk. Zodra ik op mijn motor of op mijn Vespa stap, begint het te draaien.

“ALS IK IN CAFÉ CLICHÉ
'S OCHTENDS IN DE
KEUKEN BEZIG BEN KOM
IK SOMS OP IDEEËN DIE
IK IN SPECTRUM KAN
GEBRUIKEN, EN
EIGENLIJK OOK WEL
OMGEKEERD”

“Door een Mexicaanse gast hier in Spectrum die zo enthousiast was over het eten, ben ik een paar jaar geleden gevraagd *consulting chef* te worden voor een *fine dining* restaurant in een destijds nieuw te bouwen hotel aan zee in Mexico. Ik stuurde er Vincent Colauto heen, een Zeeuwse chef die nu in Café Cliché Middelburg kookt, en ik ging er in het begin zes keer per jaar heen, zeventien uur vliegen. Ik blijf erbij betrokken en ga er nog steeds twee keer per jaar een weekje heen in mijn vakanties. Maar ja, ik zie dat echt niet als werk hè.

“Mijn vriendin werkt inmiddels voor mij, je zou haar een *personal assistant* kunnen noemen. Met de tweeling van een jaar oud die wij hebben is dat een ideale combinatie. Het is best wel intens natuurlijk, als de ene stopt met huilen begint de andere, maar ik hoorde laatst een mooie uitspraak: ‘Je krijgt wat je aankan’, en daar kan ik mij wel in vinden. Af en toe wat weinig slaap, als ik een kussen zie dan val ik bewusteloos neer, maar als ik die twee koppies zie, nou ja dat slaapt mij er wel doorheen.”

Roberto Payer, *general manager* van Waldorf Astoria Amsterdam, komt even bij het gesprek. Payer is enorm trots op zijn chef. Hij vertelt met plezier hoe hij onlangs bij een tweesterrenrestaurant at en niet meer precies kon naver-tellen wat hij had gegeten. “Ik houd eigenlijk meer van eenvoudig eten, ik ben een echte purist, maar Sidney’s eten is een echte belevenis. Daar kan ik wel heel erg van genieten, en over navertellen, ja...”

Hij vertelt *en passant* dat de menukaart in de business class van de KLM van dit jaar van de hand van Schutte is. Dat kon er nog wel bij: het is een enorme klus om de smaken van Sidney Schutte op grote hoogte tot hun recht te doen komen. Passagiers op veertig vluchten per dag kunnen nu genieten van de bijzondere gerechten van zijn hand.



Dreamteam: Cas Kratz, Ralph van Hattem en Sidney Schutte.