

CHEF FRANK SCHIPPER



Comenzó a cocinar cuando tenía 14 años y lo mantuvo como un hobby porque no estaba seguro a lo que se quería dedicar en un futuro; por esta razón, estudió la carrera de Administración de Empresas, pero al egresar no tardó mucho en retomar su trabajo en el mundo gastronómico y se percató de que esa era su pasión.

Durante tres años colaboró en De Bokkedoorns, un restaurante con dos estrellas Michelín y después en los mejores establecimientos de los Países Bajos, donde entrenó en cada sección de la cocina y aprendió todo lo necesario.

En dos ocasiones organizó un evento en el que cocinó durante 24 horas junto con su mejor amigo, Tjitze Van Der Dam, y ambos cocinaron con un chef diferente cada hora. La primera edición tuvo la presencia de chefs portadores de estrellas Michelín, sumando un total de 24 estrellas y la segunda edición alcanzó 36 estrellas.

El chef Frank no ha dejado de aprender en la cocina y esa es la razón por la que ama la parte creativa de cocinar, además de la frescura de los alimentos, tal como si estuvieran recién cultivados en la granja de su padre.

El día de hoy es parte del equipo que lidera el chef acreedor de 2 estrellas Michelín, Sidney Schutte, en el restaurante Cocina de Autor de Grand Velas Los Cabos, donde ha tenido la oportunidad de superarse. Su meta es hacer feliz a la gente y brindarles una experiencia inolvidable. Junto con Vincent Colauto, ha logrado convertir a este restaurante en uno de los mejores del destino.