



home > artículos > detalle

Sublimotion revoluciona la experiencia gastronómica

08-09-2014

"Something to write home about"; es decir, algo tan nuevo e impactante que tienes ganas de escribir a casa para contarlo. ¿Cómo conseguir este sagrado impacto en la frenética vida ibicenca? Paco Roncero se ha atrevido creando Sublimotion, en uno de los ejercicios de innovación más impactantes de los últimos años en nuestro sector. Te lo contamos.



Queremos el tema del precio, de si la cena vale sus 1.500 € por comensal, un precio justificado tanto por el mundo loco del verano ibicenco que se ha convertido en el punto de encuentro de la jet set mundial, como por el carácter exclusivo de esta experiencia. No sé si un precio de 18.000 euros por esta experiencia con 12 personas es caro cuando ciertas mesas en discotecas de la isla cuestan 20.000 €...

¿Qué es? Sublimotion es una gran experiencia gastronómica, envuelta en una experiencia sensorial completa. El entorno forma parte de la experiencia, la completa y la realza. Si ya sabemos que comemos también con los ojos, descubramos ahora que comemos con ojos, orejas, piel, emoción, ambiente... siguiendo un roller coaster sensorial.

La noche empieza cuando los invitados pasan por un ascensor industrial que se mueve de forma ruidosa, al tono de "Hey Ho, Let's Go!" de los Ramones. Un inicio sorprendente para quien llega a una cena elegante... Confirmando este estilo irreverente, los asistentes llegan a la sala y entran en el universo Sublimotion con otra experiencia casi mística - las dos manos en la mesa, cada uno se tiene que preparar, centrar, relajar para disfrutar de la experiencia.



Cada uno de los 20 platos tiene su propia puesta en escena, gracias a un impresionante montaje técnico. La idea: que cada plato tenga su propia experiencia. Los asistentes se trasladan al Ártico para un gazpacho helado en forma de iceberg, al infierno para el plato de carne o a Central Park para un divino picnic. Imágenes a 360° (además de la proyección en la misma mesa, peculiar lienzo en blanco), música compuesta para la ocasión, ajustes de temperatura de la sala, aromas, conforman una experiencia sensorial completa.

Y las sorpresas son permanentes, como un plato que llega en globos de helio que los participantes se pasan de uno a otro. Para el picnic en Central Park, hay que abrir unas casitas; y para el postre en un club de Ibiza, cada invitado tiene como plato un disco que gira, suspendido de forma magnética. Casi pincharíamos...

ENCUENTRA TUS PROVEEDORES

1. SELECCIONA CIUDAD

2. DEFINE CATEGORIA

- Agencias
- Espacios
- Cómoda y Bebida
- Servicios Técnicos
- Diseño, Decoración y Montaje
- Entretenimiento y Actividades
- Transporte
- Personal
- Servicios Adicionales

TE AYUDAMOS A BUSCAR LO QUE NECESITES. 902 90 31 90 o escribenos

DESTINO

10 Ideas para incentivos de miedo

Ya sean espacios con fama de encantados o actividades de teambuilding que juegan con el cosquilleo de la intriga y los sustos, te proponemos algunas opciones de miedo para tus incentivos. ¿Te atreves?

SUSCRÍBETE AL BOLETÍN

RECIBE LAS NOTICIAS DE LA SEMANA

FLASH

- M^a José Duarte, directora de cuentas para CWT Meetings & Events EMEA +
- El hotel Rey Juan Carlos I pasa a manos de Fairmont +
- Acceso lanza una metodología para conocer las comunidades y su comportamiento...J +
- Planta 18 ficha a Álvaro Merino como director creativo ejecutivo +

PROVEEDOR DESTACADO

Customvote
Empresa líder en alquiler y venta de sistemas de votación interactiva a través de powerpoint, Android y IOS.

PROVEEDOR DESTACADO

TeatroGoya Multiespacio
Un concepto creado para ofrecer a la capital un lugar único y exclusivo para albergar todo tipo de eventos.

PROVEEDOR DESTACADO

Palacio Cibebes
La Galería de Cristal, con una espectacular bóveda y con más de 2.400 m², es el principal escenario de Palacio Cibebes.

Máster Oficial en Organización de Eventos, Protocolo y Relaciones Institucionales

3 PROFESIONES RELACIONADAS ENTRE SI

eventoJOBS

- Grupo Eventoplus - Buscamos un comercial experto en eventos y hoteles, lleno de energía Para nuestra oficina de Barcelona
- abile corporate events - PM senior
- abile corporate events - PM senior
- GrupoM6 - Responsable de Producción
- GrupoM6 - Diseñador de Stands
- PortAventura - Técnico Producción Eventos

ver más ofertas

LA BUENA SUERTE NO SE TIENE, SE BUSCA

Asegura el éxito de tu evento



Pero más allá de la calidad de la experiencia, de la gastronomía, de la puesta en escena, lo interesante para un fanático de los eventos, es que Sublimotion crea un nuevo segmento - la experiencia sensorial en la cual la gastronomía es solo la base de un momento delicioso. ¿Apostamos a que dentro de diez años, este concepto se habrá multiplicado?

Otra cosa interesante: humor y buen ambiente. Si el mundo de la alta gastronomía suele ser muy formal, Sublimotion es una experiencia muy amena. Cuenta con un maestro de ceremonias que presenta y explica cada experiencia. La gente ríe, los contactos son fáciles.



Paco Roncero se asoció con Vega Factory para convertir en espectáculo el clinic gastronómico que hacía en su taller. La agencia creó junto al chef y su equipo esta experiencia, le dio el formato show y guionizó la experiencia. También controla a diario la regiduría del show.

Y finalmente un momento de orgullo. España ha estado a la vanguardia del mundo gastronómico desde hace ahora casi una década - de los fogones salían las creaciones más increíbles. Ahora sobre esta base gastronómica, la revolución se hace en la sala y Sublimotion parece en ello una gran innovación.

[+](#)
[in](#)
[5](#)
[Me gusta](#)
[17](#)
[Twitter](#)
[31](#)

¿Te ha gustado? En nuestra edición impresa encontrarás aún más contenido, casos y noticias del "mejor sector del mundo". Puedes suscribirte por un año

LEENOS EN PAPEL

Interactividad: los eventos descubren la comunicación multidireccional

NÚMERO 53
SUSCRIBETE



BLOG



Todo au naturel - el nuevo estilo de vida
por Estefanía Torres Fernández



EL BORRADOR UNIVERSAL
por Antonio Mateo Santana



Al final, no funciona...
por Eric Mottard



Tu conexión con el sector de eventos: medios y encuentros profesionales para estar informado, formarte y conectar con profesionales.



Vive la actualidad del sector y busca en el mayor directorio de proveedores de servicios para eventos. Y te ayudamos a encontrar tu proveedor sin coste alguno.



El Showroom de los eventos. El punto de encuentro de los mejores proveedores de servicios para eventos y organizadores.



Premios eventoplus, los premios del sector. La flor y nata del sector reunida cada año, y el gran certamen en el que se celebra la excelencia en eventos.



La publicación de los profesionales de eventos. Suscríbete y conoce todo lo que pasa en el mundo de los eventos.



La bolsa de empleo especializada en eventos para que encuentres el trabajo que estás buscando y estés al día de las ofertas del sector.

El evento del sector de reuniones e incentivos. Un espacio único de formación y conexión para 250 profesionales, con compradores invitados.

Equipos Audiovisuales Madrid Catering Madrid Alquiler de Carpas Salas y salones Madrid Certificaciones Boletines y Visados Montaje de Stands luz y sonido Salas y salones Barcelona Montadores de Stands Hotel Convenciones Centros de Convenciones Seguros para Eventos Empresas de Catering Personal de Seguridad Sanitarios Portátiles Apps y Tecnología Interactivas DMC Spain Eventos Deportivos y Outdoor Teambuilding y Actividades para Grupos Acreditaciones Carpas Madrid Fincas para eventos Personal para eventos Actividades Culturales Autocares