

Волшебник Оз для взрослых

1 июня 2014 года на Ибике в отеле сети Hard Rock Ibiza открылся один из самых дорогих ресторанов Европы — Sublimotion, от испанского шеф-повара Пако Ронсеро, ученика знаменитого шефа Феррана Адриана.



Пако Ронсеро,
шеф-повар
ресторана
Sublimotion



Наталья
Ветехина,
ресторатор

Пако — отличный друг, веселый, спортивный испанец, ярый сторонник испанского оливкового масла и хамона. Кстати, дома он любит простые испанские блюда, такие как, например, запеченная ножка барашка.

Так вот, общаясь с Пако, я вспомнила об Армане Арнале, одном из отмеченных в книге Белоники, прованском шефе. Оба молоды, амбициозны, талантливы и от этого неуловимы.

Договориться с Пако об интервью было просто невозможно, так мы и общались с ним все время по whatsapp.

Только за последний год количество проектов, которые Пако ведет лично, удвоилось. Готовятся к открытию два ресторана в Боготе, и два в Шанхае. Уже работает в Гонг-Конге гастрономический ресторан View 62. Проходит обновление гостиницы Estado Puro

на площади Нептуна, что напротив отеля Ритц, в Мадриде. Ну, и конечно, никто не отменял шефство в отмеченном 2-мя «мишленами» ресторане Terraza del Casino.

А теперь еще самый дорогой ресторан в Европе, и все это он — Пако. Честно, я перед такими людьми преклоняюсь, ведь у них так же как и у нас 24 часа в сутках, есть семья, друзья, когда, ну когда они все успевают?

Так вот, Ибика, тусовочное место, люди приезжают со всего мира с простой идеей оторваться по полной, еда и вино входят в этот список.



Авторские
конфеты Пако
Ронсеро с
различными
начинками



В Испании есть такая семья Матутес, как говорится, владельцы дворцов и пароходов, это я утрирую. Вот они и решили выступить инвесторами для гениально-художественной идеи Пако и создать гастро-спектакль, за какие-то там жалкие 1650 евро на человека.

Но, есть большое но. На Ибике, где возможность просто полежать на пляже Blue Marline может вылиться розовыми пузырьками в никак не меньшую сумму, ценник ресторана Sublimotion не кажется таким уж вызывающим. А уж если разобраться, в чем именно состоит данное представление — ужин, то по эмоциям это можно сравнить только что с гениальным Cirque du Soleil.

Но вернемся к нашим тарелкам и вилкам.

Открыты они только на ужин, и как в театре, есть 2 представления — в 22:30 и в 00:00. Всего отужинать могут 12 человек: вы можете забронировать места на большую группу друзей или индивидуально. Весь ужин будет проходить за одним большим интерактивным столом, так что если даже вы пришли в одиночестве, то успеете

подружиться с кем-нибудь. Еда, как говорится, объединяет, а вино этому способствует.

В общей сложности, будет подано более 20 блюд, все в сопровождении вин. А в самом начале вам еще предложат самый настоящий «огород» на большом газоне, практически занимающим весь стол.

Все стены зала в котором будет проходить ужин, представляют собой 360° экраны с разрешением 7.000.000 пикселей, и освещением превышающим экраны в кинотеатрах на 60%

20 км кабелей, опоясывающих весь потолок и стены, позволяющие контролировать и менять температуру, влажность, ароматы, музыку, цвет и свет.

Для того, чтобы все это работало



Блюдо под названием
«Огород» («huerta» - исп.).
Начало театрального
представления.



Закуска с соусом
на основе
оливкового масла



Более 200 образцов
лучших оливковых
масел из лаборатории
Пако Ронсеро

синхронно, помимо 4 официантов, 6 поваров и мэтра зала, так сказать за сценой, находятся еще 22 человека, которые и контролируют весь сценарий.

За один вечер вы побываете и в Париже, и на пляже, аперитив к вам прилетит на воздушном шаре, а постучав по столу, вы услышите характерный «кrrrrr», будто лопаются скорлупа от ореха. Все это, иначе чем кино, назвать нельзя.

Так вот он какой — Волшебник Оз для взрослых!

Да, и советую поторопиться с бронированием, как любой цирк, он уедет 30 сентября, и уже до следующего сезона. •