

ABB au service du bâtiment. Des solutions fiables pour une plus grande efficacité énergétique.

Découvrez nos solutions sur notre portail ►

< MÉDIAS

# Et si on s'offrait le restaurant le plus cher du monde ?

GAELE LUCAS / JOURNALISTE, CORRESPONDANTE À MADRID | LE 06/08 À 15:21, MIS À JOUR À 15:36



Le restaurant réputé le plus cher du monde « offre », à Ibiza, un menu à 1.650 euros - Sublimotion

1 / 1

+ INFOS

2 RÉAGIR

218 PARTAGER



ABONNEZ-VOUS 50%  
de réduction\*

A Ibiza, le chef étoilé espagnol Paco Roncero propose un menu tout en émotions à 1.650 euros par personne...

Ibiza, ce n'est pas seulement le tourisme de masse, les fiestas orgiaques et les séances de « balconing », cette dangereuse pratique du saut de piscine depuis le balcon de l'hôtel. L'île paradisiaque de l'archipel des Baléares compte aussi des offres sélects destinées à quelques chanceux seulement, comme le restaurant SubliMotion.

Depuis qu'il a ouvert ses portes, le 1<sup>er</sup> juin dernier, au sein du Hard Rock Hotel flambant neuf d'Ibiza, le local ne cesse d'apparaître dans les chroniques gastronomiques de la presse espagnole. D'abord parce qu'il est présenté comme le restaurant le plus cher du monde. Ensuite parce que, sous ce nom ampoulé, il propose un concept de restauration inédit, basé sur une expérience émotionnelle et sensorielle globale, et pas seulement culinaire. Un brin emphatique, son service de presse le décrit comme « le restaurant le plus avancé et novateur imaginable ». Il a été conçu par le chef espagnol, Paco Roncero, qui dirige par ailleurs le restaurant madrilène doublement étoilé La Terraza del Casino.



NOS PARTENAIRES

LUX  
RESIDENCE.COM

LOCAUX  
15 000 annonces >>



ALERTE MAIL SUR :

SERVICE RÉSERVÉ AUX ABONNÉS !

**+ INFOS**

**2 RÉAGIR**

**218 PARTAGER**

**ABONNEZ VOUS 50%**  
de réduction\*

**LIRE AUSSI**  
**Maranatha, le**  
**trublion régional**  
**de l'hôtellerie de**  
**luxe ouvre un**  
**établissement à**  
**Arles**

Interrogé par « Les Echos », Paco Roncero promet une « expérience absolue et unique », où « le visuel est un ingrédient de plus ». Et c'est peu dire : dans un espace de 70 mètres carrés, les convives sont entourés d'un écran à 360 degrés de 7 millions de pixels qui permet de créer et modifier l'ambiance au gré des plats présentés. Même l'unique table de la salle fait office d'écran. De même, les arômes, la température et les sons diffusés varient tout au long du repas. C'est ainsi que les invités voyagent de la rase campagne espagnole, au Central Parc de New York, en passant par la banquise polaire, après un détour par... l'enfer, d'après la presse.

Parmi ceux qui l'ont testée, certains critiquent une offre surfaite, comme le blogueur Andoni Sarriegi : « Le spectacle s'impose et si on lui ôte ses ornements, la **marge commerciale** saute aux yeux. » Borja Bas, du quotidien « El País », a en revanche consacré au restaurant un article enthousiaste, intitulé « Goûter le ciel pour 1.650 euros ».

En effet, ne peut savourer ce spectaculaire dîner qui veut : A 1.650 euros TTC par personne, une soirée au « SubliMotion » est à la portée, essentiellement, des riches touristes russes et arabes, qui viennent se prélasser sur les plages d'Ibiza. D'ailleurs, pour sa première année, le restaurant ne va ouvrir ses portes que le temps de la saison touristique, du 1<sup>er</sup> juin au 30 septembre. Avec deux services de douze couverts par soir, le chiffre d'affaires s'élève à 39.600 euros par jour.

**+ INFOS**

**2 RÉAGIR**

**218 PARTAGER**

**ABONNEZ VOUS 50%**  
de réduction\*

Pudique, Paco Roncero préfère souligner que ce « n'est pas le restaurant le plus cher, mais le plus coûteux ». Et de rappeler que ce projet est le fruit de quatre années de travail dans son « atelier » madrilène, et que trente personnes travaillent à la réalisation de chaque repas : cuisiniers, serveurs, maître de cérémonie, mais aussi techniciens audiovisuels, illusionnistes, etc. Le staff d'une véritable superproduction.

Pour monter son restaurant sponsorisé, entre autres, par Land Rover, Paco Roncero s'est allié avec Palladium. Le groupe hôtelier espagnol est propriétaire du premier Hard Rock Hotel d'Europe, un hôtel cinq étoiles inauguré à Ibiza cette année, après avoir obtenu la licence du groupe Hard Rock International. Palladium a financé la création du restaurant pour un montant non révélé. Les termes de l'accord entre le chef et Palladium sont aussi entourés du plus grand secret, mais leur alliance ne s'arrête pas au restaurant « gastro-sensoriel ».

### Bientôt des « Sublimotion » hors d'Espagne ?

Palladium a en effet monté au sein du Hard Rock Hotel le bar à tapas gastronomique « Estado Puro ». C'est le troisième établissement d'une chaîne créée en 2008 par Paco Roncero, propriétaire de la marque, mais simple conseiller du groupe hôtelier dans le cadre du local d'Ibiza. Bien plus économique que le « Sublimotion », « Estado Puro » peut accueillir 300 personnes. Ce genre de « gastrobar », court les rues ces dernières années en Espagne où « les chefs s'appuient sur ces établissements aux offres abordables pour financer leurs restaurants étoilés, souvent peu ou pas rentables », explique Xavier Oliver, économiste à l'IESE Business School.

Si l'on peut tenter sa chance à l'« Estado Puro » sans réservation, il n'en est pas de même pour le « Sublimotion ». Cet été, il est encore temps, toutes les dates n'ayant pas encore été réservées. Et si on ne peut se déplacer à Ibiza cette année, d'autres destinations pourraient être envisageables à l'avenir. Paco Roncero a en effet reçu des propositions, pour l'instant gardées secrètes, pour monter d'autres « Sublimotion » à l'étranger. A bon entendre...●

**correspondante à Madrid**



## FOCUS

Land Rover

▼

Journaux et périodiques

Hotellerie

Tourisme