

# HIGH STANDARD<sup>®</sup> MAG

REVUE INTERNATIONALE DE LA PRINCIPAUTÉ DE MONACO



LE PORTRAIT  
HIGH STANDARD:  
EDOARDO  
SAFDIE

JUDE LAW: L'interview

NEW YORK: Les investissements immobiliers

BUNKER de MOSCOU: Luxe extrême

#7 // JUIN 2014  
MENSUEL



**PACO RONCERO ET LE**

## **SUBLIMOTION: TECHNOLOGIE ET CUISINE POUR LE RESTAURANT LE PLUS CHER AU MONDE**


**SILVIA MACEDONIO**

Le CV du Chef Paco Roncero est impressionnant: école hôtelière et apprentissages dans des restaurants tels que Zalacain et l'Hôtel Ritz pour ensuite commencer l'ascension vers le rôle de Chef exécutif et directeur du Casino de Madrid. Plusieurs fois distingué avec deux étoiles Michelin et le National Gastronomy Award en 2006, depuis le début de son parcours professionnel il a décidé d'utiliser dans ses cuisines technologie et design pour créer une ambiance unique, capable d'offrir des expériences et des émotions au service de la gastronomie. Mais c'est en Juin de cette année que Paco relève le vrai défi en ouvrant à Ibiza le Sublimotion, restaurant à 1600 euros le couvert, qui promet de faire vivre à 12 invités une sorte de parcours émotionnel gastronomique. Ceci à travers diverses atmosphères chromatiques, projections d'images sur la table et les murs, musique, personnalisation de la température et de l'humidité dans la salle et possibilité de choisir les parfums à diffuser. Ces sensations permettraient de réveiller des émotions latentes, des souvenirs et des états d'âme comme la nostalgie et des émotions fortes telles que la peur et le plaisir. Une expérience sûrement inoubliable, si ce n'est pour le portefeuille !



Chef Paco Roncero



**PACO RONCERO AND**   
**SUBLIMATION: TECHNOLOGY**  
**AND CUISINE FOR THE WORLD'S**  
**MOST EXPENSIVE RESTAURANT**

Chef Paco Roncero's is one impressive resume: hotel school and internships in such restaurants as Zalacain and Ritz Hotel to then begin the climb towards the role of Executive Chef and Director of Casino de Madrid. Repeat award-winning with two Michelin stars and winner of the National Gastronomy Award in 2006, already as director of Casino de Madrid, from the start in his professional career he decided to use technology and design in his venues to create a unique environment, capable of offering experiences and emotions in the service of gastronomy. But in June this year Paco welcomes a true challenge: opening Sublimotion in Ibiza, a restaurant that with a 1600 euro dinner promises to have you and the other 11 guests on a sort of gourmet emotional journey. To do so, create atmospheres with various colours, projections on the table and walls, music, custom temperature and humidity inside the room, as well as the possibility to choose which scents to diffuse throughout your surroundings. This and much more could awaken dormant emotions, memories, moods such as nostalgia, and strong feelings such as fear and pleasure. Certainly an unforgettable experience, if only for your wallet, or not?



Sublimotion Rose

## **PACO RONCERO E IL SUBLIMOTION: TECNOLOGIA E CUCINA PER IL RISTORANTE PIÙ COSTOSO AL MONDO**

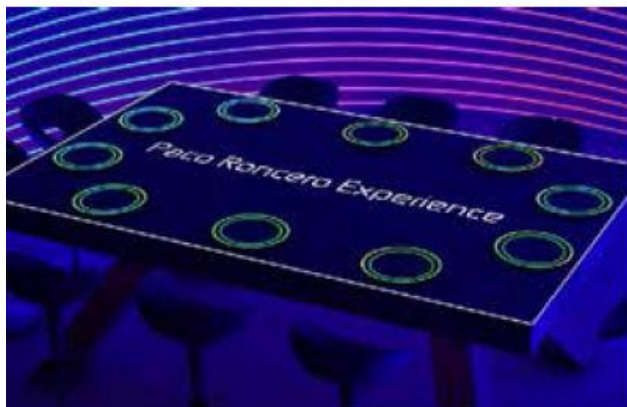
Un curriculum che fa paura, quello dello Chef Paco Roncero: scuola alberghiera e stage in ristoranti come Zalacain e Ritz Hotel, per poi iniziare la scalata al ruolo di Executive Chef and Director del Casino de Madrid. Pluri-premiato con due stelle Michelin e vincitore del National Gastronomy Award nel 2006, già alla direzione del Casino de Madrid, fin dall'inizio del suo percorso professionale ha deciso di utilizzare nei suoi locali tecnologia e design per creare un ambiente unico, capaci di offrire esperienze e emozioni al servizio della gastronomia. Ma è a giugno di quest'anno che Paco accoglie la vera sfida, aprendo ad Ibiza il Sublimotion, ristorante che con una cena da 1600 euro promette di far vivere con altri 11 ospiti una specie di percorso emozionale gastronomico. Per farlo sono create atmosfere cromatiche diverse, proiezioni su tavolo e pareti, musica, personalizzazione della temperatura e l'umidità all'interno della sala, nonché la possibilità di scegliere quali profumi diffondere in tutto l'ambiente. Questo e molto altro potrebbe permettere di risvegliare emozioni latenti, ricordi, stati d'animo come la nostalgia ma emozioni forti come paura e il piacere. Un'esperienza sicuramente indimenticabile, se non altro per il portafoglio, no?

## **ПАКО РОНСЕРО И SUBLIMOTION: ТЕХНОЛОГИЯ И КУХНЯ ДЛЯ САМОГО ДОРОГО РЕСТОРАНА В МИРЕ**

Резюме Пако Ронсера однозначно впечатляет: школа гостиничного бизнеса и стажировка в таких ресторанах, как Zalacain и Ritz Hotel, после чего начинается восхождение к званию шеф-повара и директора Casino de Madrid. Получив награды две звезды Мишлен и став победитель конкурса National Gastronomy Award в 2006, будучи уже в руководстве Casino de Madrid, с самого начала своего профессионального пути он решил использовать в своих заведениях технологию и дизайн для создания уникальной атмосферы, способной передать опыт и эмоции гастрономии. Но настоящий вызов Пако принимает в июне этого года, открыв на Ибисе ресторан Sublimotion, где ужин за 1600 евро дает возможность совершить вместе с другими 11 гостями своего рода эмоциональное путешествие гурмана. Для этого были созданы различные



Sublimotion Mushroom



цветовые гаммы, интерактивное проектирование на столах и стенах, музыка, персонализация температуры и влажности внутри зала, а также выбор ароматов, которые будут наполнять помещение. Это и многое другое сможет пробудить спящие эмоции, воспоминания, ностальгические настроения, а так же такие сильные эмоции, как страх и удовольствие. Безусловно, незабываемый опыт, по крайней мере для кошелька, не правда ли?