

Sublimotion, el penúltimo proyecto empresarial de Paco Roncero

por Marta Fernández Guadaño el 28 de junio de 2014 a las 19:33

Me gusta 46 Compartir 71 Pin it 1 +1 Compartir

El chef madrileño ofrece desde el 1 de junio al 30 de septiembre Sublimotion, un formato de lujo de gastronomía interactiva a un precio de 1.650 euros, en el Hotel Hard Rock Ibiza, a través de un acuerdo con Palladium Hotel Group, grupo perteneciente a la familia Matutes. En este mismo hotel ibicenco, ha instalado una sede de Estado Puro, marca y concepto de tapeo que, recientemente, el cocinero ha pasado a explotar y gestionar de manera independiente a NH. Con estos proyectos, Roncero refuerza su cartera empresarial, que suma, por un lado, toda su actividad con NH centralizada en el Casino de Madrid, con la línea Paco Roncero Catering y el plan de abrir en septiembre un bistró en el renovado NH Eurobuilding; y, por otro, sus negocios internacionales en Bogotá, Shangahi y Hong Kong y sus proyectos con Sublimotion y Estado Puro. Visitamos sus espacios de Ibiza y repasamos todos sus negocios.



¿Es el restaurante más caro de España? Sí. ¿Es el más caro de Europa? Casi seguro, sí. ¿Es el más caro del mundo? Puede o, al menos, uno de los más caros. ¿Es una frivolidad que un espacio gastronómico se califique como tal? Es posible. Se llama **Sublimotion**; se ubica en Ibiza, en el **Hotel Hard Rock Ibiza** (el primero abierto con esta marca en Europa); es un proyecto de **Paco Roncero**, es el resultado de una **alianza gastroempresarial** entre este cocinero madrileño y **Palladium Hotel Group** (grupo perteneciente a la familia **Matutes**); tiene carácter de temporalidad (por lo que también podría encuadrarse como un formato 'pop up'); es **replicable** y tiene potencial para viajar; y, en realidad –y sobre todo–, no es un restaurante. Si calificar como **'experiencia gastronómica'** una comida o una cena parece una definición manida, Sublimotion cumple al cien por cien con este calificativo.



producción audiovisual.

En un espacio aparentemente clandestino ubicado en el Hotel Hard Rock Ibiza (de cinco estrellas e inaugurado el 18 de mayo, con 493 habitaciones, 235 de ellas suites), **el cliente paga 1.650 euros por cenar en una mesa de 12 plazas**, en la que un **menú de cocina de vanguardia** es la excusa para montar un espectáculo, en el que un showman-maestro de ceremonias dirige un equipo que establece una constante interacción con el cliente, que viajará de la playa a París y Nueva York, pasando por unas cumbres nevadas y por el mismísimo infierno; con postres que se pintan, platos sobre el 'mapping' de una mesa al tiempo que aparecen los platos reales, homenaje a productos clave de la despensa española (como el aceite de oliva) y formatos que saltan de una paella playera a un picnic o una barbacoa, traducidos con técnicas de vanguardia; al son de una versión única de 'Lobo en París', en el contexto de una auténtica



Lo último

Últimos comentarios

- oscar gallego molina** me encanta este artículo, me despierta gran ...
- oscar gallego molina** me encanta este artículo, me despierta gran ...
- milton** hola me puedes ayudar necesito un nombre ...
- maribel** hola yo soy de mexico, per he venido a vivir ...
- vicente orenes** nosotros vendemos vuestra sangria en a ...

Lo + comentado



Gastroeconomy en Instagram



El Taller como punto de partida

Roncero, que luce **dos estrellas Michelin** y **tres soles de Guía Repsol** en **La Terraza del Casino** (espacio madrileño gestionado por NH Hoteles que, además, dirige), es el creador de Sublimotion. Este concepto nace a partir de un ensayo anterior: **el Taller de Paco Roncero en el Casino**, reservado para una serie de sponsors (como Guía Repsol, Land Rover, Miele y HP), en donde una mesa funciona como eje para un menú en el que se proyectan imágenes.

La idea parece que atrajo a la **familia Matutes**, dueña de **Palladium Hotel Group**, sexto grupo hotelero español y propietario de hoteles como **Ushuaia Ibiza Beach Hotel**, en Playa d'en Bossa (donde también se ubica el nuevo Hard Rock), y **Only You** en Madrid. Los Matutes y su equipo empezaron a hablar con Roncero, que apenas conocía la isla. "Les gustó la idea del Taller para convertirla en una experiencia única. Tener el **apoyo de un inversor** para un proyecto como éste es clave; si no, sería imposible llevarlo adelante", reconoce Roncero, a quien Palladium propuso abrir su concepto en el nuevo Hard Rock Hotel abierto en mayo en Ibiza (es el primero en Europa de esta marca, que cuenta con 180 establecimientos en 55 países, entre ellos 140 cafés, 19 hoteles y 9 casinos, del grupo Hard Rock International).



Con el plan de negocio planteado por la familia Matutes, Sublimotion se convertía en un **formato único, elitista y exclusivo**, dirigido a clientes con un elevado poder adquisitivo, frecuentes visitantes de la isla. Surgió un rápido entendimiento: empezaron a hablar a principios de la pasada primavera y, en abril, ya se hizo público Sublimotion, presentado como el restaurante más caro de España.

Sublimotion es una marca de Roncero consecuencia de una sociedad en la que están **Palladium Hotel Group**, el cocinero y la productora **Vega Factory**. Palladium ha asumido el cien por cien de la inversión, que debe ser cubierta vía los ingresos derivados del precio pagado por los clientes. En el sector gastronómico, se estima en más de un millón de euros la **inversión** para montarlo.



Como experiencia, **arrancó el pasado 1 de junio y funcionará hasta el 30 de septiembre**. Opera en horario de **cena**, con **dos servicios**, a las 2.30 y 00.00 horas. Con **12 plazas**, se puede **reservar** la mesa completa para un grupo de 12 o cada asiento de forma individual. En este proyecto, Roncero cuenta con algunos **sponsors como Land Rover y Mahou**. Su **precio** es de 1.650 euros (con IVA), incluido un **menú degustación de una veintena de platos** (incluida una literal huerta

presentada en el centro de la mesa) y **maridaje de vinos**, con la posibilidad de añadir cualquier petición que el cliente solicite. Entre los comensales que están sentándose a la mesa de Paco Roncero en Ibiza, están árabes, rusos y americanos.

Es decir, hay un **exclusivo público potencial de corte internacional** que materializa un evidente mercado para los chefs de la alta gastronomía española. Pero, en todo caso, la pregunta es **por qué**. "Ya que, para un cocinero, es complicado ser más **creativo e innovador** es los platos, hay que serlo en los **conceptos** y las experiencias", dice Roncero.

Así es la 'experiencia Sublimotion'

Con **350 metros cuadrados de instalación** y repartido en varios 'escenarios', Sublimotion se ubica en una zona del Hotel Hard Rock Ibiza, fuera de su edificio central: el cliente llega en coche, **entra por una puerta 'trasera'**, accede a una especie de almacén donde arranca la **experiencia**, antes de pasar a la mesa principal en una estancia con 7 metros de altura y 70 metros cuadrados. Durante la cena, un **centro de producción del equipo de Vega Factory** controla a través de cámaras la marcha del espectáculo para encargarse de los **efectos audiovisuales** y la música. Las paredes de la sala donde los clientes se sientan a cenar están recubiertas en **360° por pantallas de más de 7.000.000 de píxeles y 50.000 lumens** (un 60 % más de potencia luminosa que la de las pantallas de cine) y por una bóveda de 20 kilómetros de cableado que alimenta sistemas avanzados, que permiten controlar la temperatura y la humedad, generar atmósferas cromáticas, aromatizar el ambiente y ofrecer música o sonidos específicos en función de cada ingrediente principal y de la secuencia del menú".



Roncero, que está puntualmente en Ibiza pero sigue teniendo Madrid como su casa madre, se apoya en un **equipo de 22 personas** (un 'máître', 4 profesionales de sala, 6 cocineros y el resto en producción, incluidos diseñadores, técnicos audiovisuales, escenógrafos, músicos e ilusionistas) para hacer realidad cada noche Sublimotion.





Todo encaja; el **comensal** vive una gran cena, pero también una superproducción y, sobre todo y ante todo, **se divierte**. "Una experiencia guionizada y teatralizada en la que nada es lo que parece y donde todo puede pasar", definen sus creadores.

Para vivir Sublimotion, hace falta estar dispuesto a abandonar principios y aparcarse prejuicios. Es posible que, antes de entrar en la sala que alberga esta mesa, un comensal serio jure y perjure que jamás 'hará el ganso' allí dentro. Pero también lo es que, una vez dentro, acabará jugando con un infantil globo aerostático del que cuelgan snacks, se pondrá una máscara propia del Carnaval de Venecia y se divertirá. Y, de paso, logrará uno de los mayores lujos de la vida actual: **aislarse durante tres horas**. "Buscamos que el comensal se olvide de todo aquí dentro, que interactúe y que viva una fiesta", argumenta Roncero, que, no obstante, señala: "Hemos visto que, en Ibiza, la gente no quiere que una cena, ni siquiera ésta, dure tres o cuatro horas, así que intentamos que no se prolongue más de unas **dos horas y media**, aunque todo depende del comensal".

Inversores interesados

Sublimotion ya está conceptualizado, por lo que podría viajar y exportarse a otros países. Los Ángeles, Abu Dhabi, Qatar, India... son algunos de los lugares desde donde está llegando el interés de inversores locales por instalar Sublimotion. Para Roncero, aún hay un largo camino por recorrer. "El Taller del Casino nos ha servido para ver cómo llevar este formato al público, aún tenemos que avanzar y mejorar. Tenemos que aprender de lo que estamos haciendo en Ibiza para conseguir que sea un **espectáculo distinto a todo**", dice el chef. "La diferencia entre un teatro y Sublimotion es que aquí el cliente es parte de la obra, a través de una interacción continua".

La cartera empresarial de Paco Roncero

El acuerdo de Roncero con Palladium es compatible con su otra relación con un grupo hotelero: a través de NH, el chef dirige el Casino de Madrid, incluido el dos estrellas La Terraza, y el proyecto de crear un bistró en el NH Eurobuilding, que se convertirá en el gran enclave gastronómico de Madrid, con 99 Sushi Bar o el barman Diego Cabrera, además del nuevo DiverXO, que se muda a este hotel a mediados de julio. "Tengo una muy buena relación con NH, que no implica estar cerrado a tener otros acuerdos", explica Roncero.



Aparte de Sublimotion en Ibiza y de la apertura en septiembre del bistró de Roncero en NH Eurobuilding en Madrid, hay tres novedades más en el balance gastroempresarial del chef, que se suman a su trabajo en el Casino como su sede central y a la línea Paco Roncero Catering, que gestiona con NH.

Una reciente novedad es Sinergias, sociedad creada con el gallego Pepe Solla (una estrella en Solla, en Poio, Pontevedra) y el asturiano Marcos Morán (una distinción en Casa Gerardo, Prendes, Asturias), para encargarse de varias barras de Platea, el gran centro gourmet de la Plaza de Colón, en Madrid. A través de Sinergias, los tres chefs, que suman seis estrellas Michelin, han creado varias marcas con diferentes ofertas para Platea: A Mordiscos (bocadillos, tostas, ensaladas, brochetas y empanadas), Castizo (croquetas, fritura y tortillas), Entrecortes (pollo asado, hamburguesas y perritos calientes), La Batea (ostras y pulpo), y De Cuchara (guisos, arroces y verduras).



Además, Roncero tiene en marcha un plan de internacionalización, que le ha llevado a abrir en Bogotá (Colombia) el concepto Versión Original, "marca creada para Latinoamérica", según explica. Además de un proyecto que ha funcionado el último año y medio en Hong Kong, el cocinero va a abrir una doble sede en Shanghai (China): un local de Estado Puro y otro llamado Barbarossa, espacio que cambia cada ocho años de concepto y que se convertirá en Barbarossa by Paco Roncero, con una oferta similar a la del gastrobar.

El 'nuevo' Estado Puro

Precisamente, la tercera novedad de sus proyectos empresariales se centra en Estado Puro. Este concepto de gastrobar nació en junio de 2008 con un primer local en el Hotel NH del Prado, en Madrid, al que se sumó una segunda sede en el NH Palacio de Tepa, en 2011. Su oferta materializa una segunda marca de Paco Roncero, bajo un formato de tapas. El chef acaba de alcanzar un acuerdo con NH, según el cual se queda con la titularidad al cien por cien de esta marca, que explotará directamente y cuyos locales gestionará, de forma independiente al grupo hotelero. "Quiero crecer con la marca Estado Puro y, de esta forma, gano independencia en la gestión. NH también ve el cambio como algo positivo", avanza Roncero.

¿Primer paso? El crecimiento arrancó el pasado mayo, cuando Estado Puro abrió una sede dentro del Hotel Hard Rock Ibiza, con un nuevo look que, aunque con algún punto en común a su interiorismo en Madrid, asume una nueva personalidad, con la firma de estudiHJAC, estudio con sede en Valencia, que ha colaborado en el diseño de las zonas de acceso a Sublimotion y en su terraza lounge.

Con capacidad para 300 personas, **Estado Puro Ibiza cuenta con dos zonas** (además de una terraza exterior): una más **'casual'** con una carta de tapas y otra más próxima a un **restaurante**, con una carta más formal y con reserva previa. En la primera zona, se pueden probar **tapas clásicas** como Croquetas (8 euros), los Buñuelos de bacalao (12), Ensaladilla rusa (10) o Patatas bravas (10); junto con **creaciones de Roncero** como la Tortilla española del siglo XXI (9 euros) o el Filipino de chocolate con foie-gras y cardamomo (12); tostas y bocadillos de autor (de 12 a 15 euros), además de jamón y ostras al natural o aliñadas (de 50 a 70 euros).



Mientras, la oferta de la **zona concebida como un restaurante** suma a la oferta anterior platos como las Cigalas con ceps y vinagreta de piñones (65 euros), el Bogavante con sopa de aceite y pomelo rosa (42), el Caldero de rabo de toro (25), el Jarrete de ternera con papillote de tomates al estragón (30) o los Salmonetes con manzanilla y guisantes (32), aparte de arroces (25). Cuenta con una **carta de vinos** de 116 referencias de vinos.

Según se tapee o se opte por comer platos de manera más formal, en Estado Puro Ibiza, que funciona con horario ininterrumpido de 8.00 de la mañana a 2 de la madrugada, se puede comer por un **ticket** de 20 a 90 euros.



A tener en cuenta: su **barra octogonal**, el **Jam-rock corner**, un rincón con el toque roquero Hard Rock con un gran jamón de neón, con "un gran pódium para el go-go-maestro jamonero, y una gran escultura de un pollo rojo, el **'teacher-chicken'**, que muestra las famosas frases 'neo-cañís' (seña de identidad de Estado Puro), presentes en todo el restaurante. En la parte central del local se ha diseñado una enorme palmera recubierta de peinetas, logo principal de Estado Puro", según explican en estudi(h)jac.

Por otra parte, el 1 de julio, **la sede de Estado Puro en el NH del Prado cierra para someterse a una reforma**, que dará lugar a un espacio con mesas altas y, como novedad, también bajas, con la idea de reabrirlo en la última semana de julio. Roncero es quien asume la inversión de esta reforma del local del NH del Prado, en cuyo espacio se convierte en inquilino y en donde tiene un equipo de 22 personas. Mientras, la sede del NH Palacio de Tepa deja de ser Estado Puro y pasa a ser otro concepto gestionado por la cadena.

"Durante estos meses, me ha ocurrido algo que no pensaba y que se centra en **tener mi propia actividad empresarial**", reconoce Paco Roncero, que hace años creó el software 'Gestor de Cocina' y que se incorporó a la plantilla del Casino de Madrid en 1991.

Dónde	Web	Precio	Turnos
Sublimotion. Hotel Hard Rock Ibiza. Carretera Playa D'en Bossa s/n. Sant Jordi De Ses Salines. Ibiza.			

Dónde	Web	Precio	Horario
Estado Puro Ibiza. Hotel Hard Rock Ibiza. Carretera Playa D'en Bossa s/n. Sant Jordi De Ses Salines. Ibiza. Tel. 971 396 72			