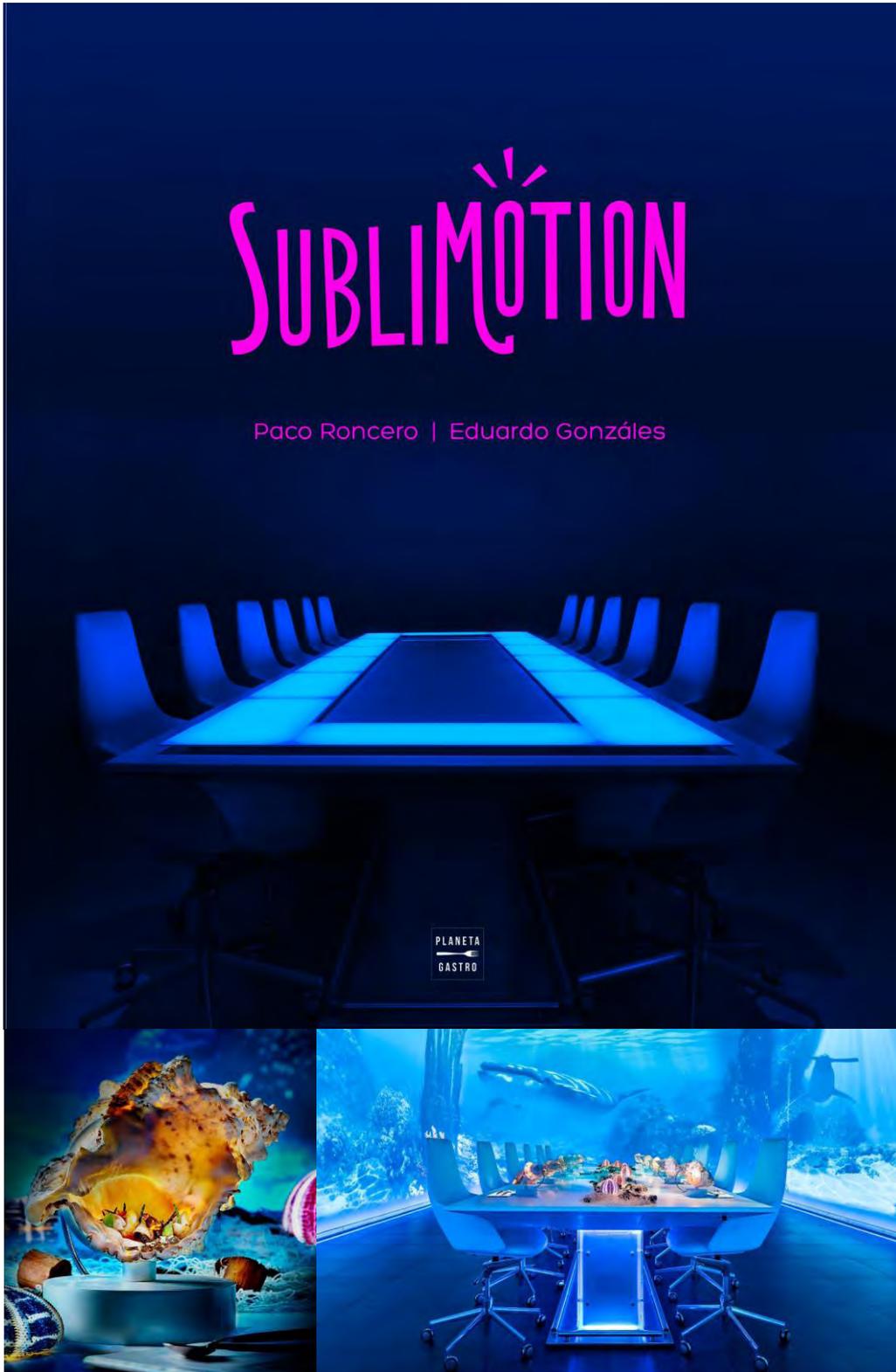




SUBLIMOTION

Paco Roncero | Eduardo Gonzáles



A la venta desde el 17 de noviembre de 2020



SUBLIMOTION

PACO RONCERO Y EDUARDO GONZÁLES

**UN LIBRO ESPECTACULAR QUE DESCUBRE POR PRIMERA VEZ
TODOS LOS SECRETOS DEL RESTAURANTE MÁS EXCLUSIVO Y CARO DEL MUNDO.**

A *Sublimotion* se lo conoce como “el restaurante más caro del mundo”, pero es mucho más. *Sublimotion* es un show inmersivo que busca potenciar al máximo el placer de sentarse a la mesa para disfrutar de la gastronomía y el espectáculo. Gracias a su tecnología, se pueden visitar una decena de espacios y lugares diferentes sin moverse de la silla y disfrutar de una combinación de música, luz, proyecciones y escenarios sorprendentes. En pocas palabras, *Sublimotion* es el espectáculo gastronómico más extraordinario y sorprendente del mundo, una experiencia única.

Este es el libro que lo cuenta todo sobre este performance gastronómico, con un diseño y acabados técnicos espectaculares. En él se resumen todos los detalles sobre el proyecto más innovador de Paco Roncero y Eduardo Gonzáles, en qué consiste, cómo se realiza, la tecnología que hay detrás de la experiencia, los diferentes escenarios, los diferentes menús y espectáculos que se ofrecen y sobre todo, la filosofía que hay detrás una experiencia gastronómica única en el mundo, más allá de su catalogación como “el restaurante más caro del mundo”.

Paco Roncero es uno de los máximos representantes de la vanguardia culinaria española dentro y fuera de nuestras fronteras. Entre otros, es el chef ejecutivo de *Sublimotion*, el restaurante más avanzado e innovador jamás imaginado, ubicado en el Hotel Hard Rock Ibiza, y galardonado con dos estrellas Michelin y tres soles de la Guía Repsol.



INTRODUCCIÓN, por Rafael Ansón

«Sublimotion es, sin duda, la sublimación de la incorporación de la gastronomía y de la cocina al mundo del arte y de la cultura. Un proyecto compartido por un artista de la cocina, un auténtico innovador, Paco Roncero; un genio en la creación y en la producción de eventos y espectáculos, Eduardo Gonzáles; y Carmen Matutes, hija de un gran empresario que, también, ha sabido innovar en el mundo de la hostelería y de la restauración.

En el marco de la iniciativa de los grandes hoteles que se estaban creando en Ibiza, el Hard Rock y el Ushuaïa, los tres pensaron en la posibilidad de incorporar una creación original, distinta y de altísimo nivel a la vida de uno de los destinos turísticos más valorados del mundo

Sublimotion es la capacidad de potenciar la sensación de placer

Y así nació Sublimotion. **La idea original era que las personas que acudieran a la mesa disfrutaran con los cinco sentidos y vivieran una experiencia única que combinase belleza plástica, música y gastronomía, cuidando al máximo la estética de los elementos virtuales y de cada detalle, incluso en los «hábitos» del personal que recibe y atiende a los comensales. También en esa mesa única para 12 comensales.**

Cada año, Sublimotion se ha ido renovando con la creación de distintas escenas, que situaban al comensal en un lugar, en un contexto, para que tuviera la oportunidad de disfrutar más con cada uno de los platos. Y al mismo tiempo también la música ha evolucionado, al principio más conocida y, al final, una música creada especialmente para la cena.

De esta forma, nace «la mesa más cara del mundo». Y se crea algo que luego se ha intentado copiar en muchos otros sitios para tratar de combinar la belleza plástica con la riqueza musical y con la maravilla de la cocina de la libertad, de la cocina creativa, de la cocina del siglo XXI.
(...)





Este libro recoge lo que representa **Sublimotion**, con una gran belleza fotográfica y literaria. Basta con leer el índice del libro para ver la amplitud de los temas que se tratan y que, entre otras cosas, permiten conocer sus recetas y tratar de reproducirlas. Y, como es lógico, también es posible escuchar la misma música. Más difícil es disponer de un espacio virtual como el que hay en el restaurante. En todo caso, el libro tiene la misma calidad poética y estética que el escenario y la experiencia gastronómica que puede vivirse en Ibiza cada año.»



QUÉ ES SUBLIMOTION

Muchas personas han oído hablar de Sublimotion... Saben que es un restaurante — el más caro del mundo, según dicen— que ofrece espectáculo, y que **muchas estrellas y personalidades han cenado allí**. Siempre gusta que hablen de uno, pero, para hacerlo con propiedad, hay que saber qué se cuece dentro de esos 300 m2 construidos en una parcela de 2.000 m2 **dentro del complejo del Hard Rock Hotel Ibiza**.

12 ÚNICOS COMENSALES POR SHOW

1 ÚNICA MESA Y 1 MENÚ DEGUSTACIÓN

MÁS DE **20** PROFESIONALES POR CENA

UNAS **3** HORAS DE DURACIÓN

Si se preguntan si es un restaurante que **ofrece platos del nivel estrella Michelin**, sí, lo es. Si se plantean si disfrutarán como en un espectáculo y se les ofrecerá la magia que les hará olvidarse de sus vidas por un momento, deberíamos responder que también lo harán. Si quieren visitar el restaurante más tecnológico del mundo, estarían en el lugar indicado.

Sublimotion no es una cena con espectáculo, no es cine con alta gastronomía, no es un cabaret o un show de variedades contemplativo que obligue al comensal a prestar atención a lo que sucede ante sus ojos... Sublimotion es más que eso, mucho más. Es **un nuevo formato de comunicación y entretenimiento puesto al servicio del comensal, un show inmersivo que busca potenciar al máximo el placer de sentarse a la mesa para comunicarnos**. No pretende que el comensal se olvide de todo, sino compartir aquello que somos.

En Sublimotion, **el equilibrio entre la gastronomía, la tecnología y el espectáculo** se unen para dar forma a un nuevo arte escénico. Si consideramos que las artes escénicas han sido hasta ahora el teatro, la danza, la música, el circo y las performances, podríamos decir que Sublimotion las engloba todas e incluye una gastronomía de altísimo nivel que no dejará a nadie indiferente. Gastronomía, actores, público, escenario, tecnología y objetos que decoran el espacio escénico están presentes en una cena de unas tres horas de duración en la que todo está pensado para potenciar la sensación de placer del comensal.

El concepto Sublimotion nació entre las paredes del Taller de investigación del chef Paco Roncero, asociado con Eduardo Gonzáles y su agencia de eventos Vega Factory. En el año 2014 abrió sus puertas por primera vez en la isla de Ibiza. Durante esos dos años de intenso trabajo —



colaborando con cocineros, diseñadores, ingenieros, ilusionistas, escenógrafos, arquitectos, coreógrafos, músicos y guionistas—, se consiguió fusionar la alta gastronomía y la tecnología más vanguardista, ofreciendo una puesta en escena sin precedentes y convirtiéndose en el primer espectáculo gastronómico del mundo.

La idea de Sublimotion parte del placer de compartir el alimento, algo que los seres humanos llevamos haciendo desde la prehistoria. Probablemente, este ritual ayudó a evolucionar y aprender a aquellos neandertales que se reunían alrededor del fuego. **En todas las épocas, la comunicación siempre ha fluido mejor en la mesa: todo el mundo está a la misma altura, le acompaña la gastronomía...** Y con esa intuición de que la mesa se podía convertir en un escenario, en una plataforma estupenda para contar cosas, se empezó a probar este nuevo formato. No iba a ser un restaurante, tampoco un espectáculo, ni siquiera la tecnología iba a dominar al comensal. Nada más lejos de la intención de Paco y Eduardo. Querían crear algo nuevo, algo que no se hubiera visto antes: aunar esta capacidad comunicativa de la mesa con la diversión a la que aspira el ser humano y que permite que todos sus sentidos disfruten al mismo nivel.

Sublimotion no es un cabaret con cena, donde hay espectáculo en un escenario y, cuando se encienden las luces, se para el show para cenar. **Sublimotion mantiene un ritmo sin cortes e invita al comensal a entrar en ese escenario que le envuelve y embriaga todos sus sentidos.**

Se convierte así en el protagonista de la experiencia, dado que está en escena. Gastronomía y espectáculo no son dos espacios distintos, sino que todo se aúna.

Sublimotion es una performance gastronómica, un formato inmersivo diferente, que fusiona espectáculo y gastronomía. Un nuevo arte escénico en el que el comensal es el protagonista y la mesa el mejor escenario.
EDUARDO GONZÁLES



Sublimotion es muy difícil de explicar: Ibiza, pasión, gastronomía, un espectáculo radicalmente diferente que solo puedes vivir en primera persona.

Sublimotion: sublime, emocional, Pero, sobre todo, un espectáculo gastronómico. Por supuesto, es un restaurante, donde la gente viene a cenar, pero también a disfrutar de una experiencia única.
PACO RONCERO

Magia y diversión forman una única entidad para que, además de que el comensal disfrute del placer de la comida, reciba esa mezcla de gastronomía, espectáculo y tecnología que le envuelven durante la cena, deteniendo su espacio y tiempo para embriagar sus sentidos y ofrecerle, «vestido», el placer de compartir una mesa, un momento y un lugar con doce desconocidos que quizá acaben siendo amigos.

Sublimotion es un espectáculo multisensorial, una experiencia diferente a todo lo que el comensal haya vivido antes. En definitiva, es una experiencia que solo se entiende al vivirla en primera persona.



«EL RESTAURANTE MÁS CARO DEL MUNDO»

«Quizá que alguien de la prensa dijera el primer año que éramos el restaurante más caro del mundo nos vino bien, porque la gente, para lo bueno y para lo malo, quiere saber. Y fue bien, porque de todas las partes del mundo querían saber qué era Sublimotion y por qué era tan caro. Siempre vamos a cocinar con la mejor materia prima para conseguir platos excelentes, sutiles, llenos de gusto y, por supuesto, de gran belleza y que se adapten a la escena que proponemos. El producto que ofrecemos —sean sardinas, lechuga o caviar— ha de ser de excelente calidad y tener sabor. Se trata de dar un plato con buen producto y sabor.» **PACO RONCERO**



«Sublimotion tiene el apellido de «el restaurante más caro del mundo». Jamás lo consideramos así, pero un periodista lo dijo en la primera rueda de prensa y se quedó con este epíteto. Otro nos definió como «el Circo del Sol gastronómico», que nos gustaba más, pero ganó el otro nombre, así que con ese nos quedamos.

No sé si es el restaurante más caro del mundo. Lo que está claro es que es el más tecnológico y probablemente el más vanguardista, porque las posibilidades de lo que ocurre alrededor de una mesa son muy amplias. Tiene un precio tan alto porque ofrecemos algo que no se puede hacer para el gran público, solo en miniatura.» **EDUARDO GONZÁLES**

«Cuando lanzamos Sublimotion nos dijeron: «Sois el restaurante más caro del mundo». Y Paco siempre contesta: «No somos el más caro del mundo, somos el más costoso.» **MANUEL ORTEGA**



Decálogo para disfrutar de la experiencia Sublimotion

El comensal se va a sentar a una mesa en la que hay comensales a los que no conoce. Como es un formato nuevo, les sugerimos cómo comportarse. De esto se encarga nuestra maestra de ceremonias, pero podría resumirse en el siguiente decálogo:

1. Si te han contado algo sobre esta cena, olvídalos. Solo tú puedes vivir tu propia experiencia Sublimotion.
2. Encuentra al niño que hay en ti y deja que se adentre en esta experiencia única. El asombro es también para mayores.
3. Sonríe. Esta noche formas parte de Sublimotion y necesitamos de tu energía para que funcione. Te sorprenderá en la medida en que tú le dejes.
4. Comparte la mesa. No es una cena individual o en pareja. Sois doce comensales que podéis salir siendo amigos. Descubríos.
5. Despierta tus cinco sentidos. Esta experiencia multisensorial no solo se disfruta con el paladar. Aromas, sonidos, imágenes, sabores y texturas te embriagarán.
6. Apasionate en cada bocado. Chefs estrella ofrecen su talento en Sublimotion para una mesa de doce únicos comensales por noche. ¡No te lo pierdas!
7. Déjate llevar por el ritmo de la cena. En Sublimotion todo es dinámico y sorprendente. ¡Sí, las sillas se mueven! ¿Juegas?
8. Sé creativo. Deja que te guíe tu intuición y disfruta de la experiencia como solo tú sabes hacerlo: baila, ríe, conversa, degusta, canta, recuerda... Sin límite.
9. No cuentes lo que acabas de vivir. Invita a aquella persona con la que te hubiera gustado compartir esta primera vez en Sublimotion.
10. Disfruta al máximo, formas parte del espectáculo. Apúntate al viaje y olvídate del resto. Solo Sublimotion puede convertir una experiencia en una vivencia.





LOS AUTORES

Paco Roncero

DIRECTOR GASTRONÓMICO Y SOCIO FUNDADOR

Paco Roncero es uno de los máximos representantes de la vanguardia culinaria española dentro y fuera de nuestras fronteras. Una vanguardia técnica y creativa que se traduce no solo en un estilo de cocina, sino también en la manera de ofrecer y entender la gastronomía como una experiencia sensorial única.

Paco Roncero Restaurante ostenta dos estrellas Michelin y tres soles de la Guía Repsol, un reconocimiento tanto a su cocina como al especial cuidado que pone como director en todos los detalles que intervienen en el ritual gastronómico.

Entre las aportaciones del chef al universo culinario destaca también la creación de un taller de investigación en torno a la cocina y a las emociones único en el mundo, PacoRoncero-Taller, así como el software Gestor de Cocina —un programa desarrollado para mejorar el rendimiento de gestión en el entorno gastronómico—, la publicación de los libros Tapas y Gastronomía del s. XXI —dos veces premiado y traducido a varios idiomas—, Bocadillos y Ensaladas, Tapas en Estado Puro, y el reciente Correr, cocinar y ser feliz, así como su labor como congresista en diferentes escuelas y encuentros gastronómicos de todo el mundo.

Actualmente, es chef ejecutivo y director del NH Collection Casino de Madrid y su restaurante Paco Roncero Restaurante, de los gastrobares Estado Puro en Madrid y Shanghai y de Sublimotion.

El potencial de Paco Roncero como comunicador no pasa desapercibido y fue juez en las dos primeras ediciones de Masterchef Colombia, y en la tercera y cuarta temporada de Top Chef España, concurso para cocineros profesionales que emitió la cadena televisiva Antena 3.

Paco Roncero no solo es uno de los mejores chefs de España, sino un amante incansable de los deportes, practica running y triatlón. Una afición que, como él mismo reconoce, fue el resorte que le llevó a dar un giro de 180° a su vida: ha adelgazado 40 kilos, ha aprendido a disfrutar de la cocina de forma más sana y siempre anda en busca de un nuevo desafío. Su energía y objetivos no tienen límites, ha cruzado la meta desde el Ironman de Roth al maratón de Nueva York en más de cinco ocasiones.

Un amante de los avances tecnológicos aplicados a la emoción gastronómica.



Eduardo Gonzáles

SOCIO FUNDADOR Y DIRECTOR CREATIVO DE SUBLIMOTION

Después de acabar sus estudios de comunicación y diseño, empezó su carrera profesional como diseñador de producto y merchandising del Real Madrid Club de Fútbol. Tras esta primera etapa, comenzó su andadura concibiendo y produciendo eventos, y en 2001 creó el estudio creativo y agencia de eventos especiales Vega Factory.

Con más de veinte años de experiencia en la concepción y producción de grandes eventos y espectáculos a nivel nacional e internacional, su trayectoria está plagada de acciones corporativas para grandes marcas, presentaciones de producto, actos institucionales, acontecimientos deportivos, festivales de música, etcétera.



Algunas de sus referencias son la inauguración de las bodegas de Marqués de Riscal del arquitecto Frank Gehry, la presentación de la Selección Española de Baloncesto, los actos oficiales de la Presidencia de España en la Unión Europea o el Festival Musical Starlite de Marbella. Fue precisamente en la producción de este festival donde conoció a Paco y, después de una visita a su Taller, le propuso crear juntos el primer espectáculo gastronómico.

Actualmente es el director creativo de Sublimotion y responsable de la internacionalización del producto, área en la que consiguió por primera vez sacar el concepto de Ibiza y llevarlo hasta la ciudad de Riad, capital de Arabia Saudí.

Soy de los que piensan que la inspiración puede venir de cualquier mínimo detalle, a partir de ahí, si la sabes gestionar y hacer llegar a todo tu equipo, el resultado puede ser muy potente. EDUARDO GONZÁLES

ÍNDICE DE CONTENIDOS

PRÓLOGO

INTRODUCCIÓN

LA UNIÓN HACE LA FUERZA

LOCALIZACIÓN

EVOLUCIÓN

CREACIÓN: TÉCNICA Y TECNOLOGÍA

ACCESO A LA SALA

ESCENAS

Entrada

Bienvenida

Champán

Océano

Huerto

Chaplin / Japón

Gafas

Orient Express

Cabaret / Stork Club

Aerolíneas

Circusland / México

Infierno

Postres

Disco Ibiza

EL EQUIPO

RECETAS



SUBLIMOTION

Paco Roncero y Eduardo González

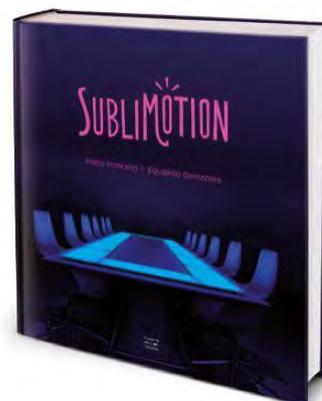
25,5 x 29,5 cms

292 pág

Cartoné

PVP: 60,00 €

A la venta desde el 17 de noviembre de 2020



Para más información a prensa, imágenes o entrevistas:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 – 619 212 722

lescudero@planeta.es

www.planetagastro.com

twitter.com/planetagastro / [instagram.com/planetagastro/](https://www.instagram.com/planetagastro/) Facebook: PlanetaGastro

¿CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO?



El espacio principal de la sala principal, el comedor, tiene un espacio de 100 metros cuadrados y está dividido en tres zonas: una para el comedor principal, una para el bar y una para el lounge. El comedor principal está dividido en tres zonas: una para el comedor principal, una para el bar y una para el lounge. El bar está dividido en tres zonas: una para el bar principal, una para el bar secundario y una para el bar terciario. El lounge está dividido en tres zonas: una para el lounge principal, una para el lounge secundario y una para el lounge terciario.

Este espacio ha sido diseñado para ser flexible y adaptable a diferentes tipos de eventos y actividades. El espacio principal de la sala principal, el comedor, tiene un espacio de 100 metros cuadrados y está dividido en tres zonas: una para el comedor principal, una para el bar y una para el lounge. El comedor principal está dividido en tres zonas: una para el comedor principal, una para el bar y una para el lounge. El bar está dividido en tres zonas: una para el bar principal, una para el bar secundario y una para el bar terciario. El lounge está dividido en tres zonas: una para el lounge principal, una para el lounge secundario y una para el lounge terciario.

OFICIO PRINCIPAL (200 m²)

SALA PRINCIPAL (200 m²)

Es el corazón de la parte más activa de la habitación.

Este espacio es el corazón de la parte más activa de la habitación. Está diseñado para ser flexible y adaptable a diferentes tipos de eventos y actividades. El espacio principal de la sala principal, el comedor, tiene un espacio de 100 metros cuadrados y está dividido en tres zonas: una para el comedor principal, una para el bar y una para el lounge. El comedor principal está dividido en tres zonas: una para el comedor principal, una para el bar y una para el lounge. El bar está dividido en tres zonas: una para el bar principal, una para el bar secundario y una para el bar terciario. El lounge está dividido en tres zonas: una para el lounge principal, una para el lounge secundario y una para el lounge terciario.

