

/CAR & DRIVER

# PACO RONCERO

*EL ESPECTÁCULO  
ESTÁ SERVIDO*

LOS MODERNOS CHEFS SE HAN PROPUESTO LLEGAR A EMOCIONARNOS A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA Y PACO RONCERO HA LLEVADO NUEVAS SENSACIONES A LA MESA CON SUS ORIGINALES PROPUESTAS, UNAS PROPUESTAS QUE SON UNA FORMA MÁS DE REINVENTAR EL PLACER DEL BUEN COMER Y, POR QUÉ NO, DE OFRECERNOS UNAS 'TAPAS' DE FELICIDAD EN FORMA DE DIVERTIDOS MOMENTOS.

POR PEDRO BERRIO. FOTOS: RAFAEL DIÉGUEZ.  
REALIZACIÓN: BÁRBARA CARRALDA. GROOMING:  
PEDRO CEDEÑO (TALENT) PARA CHANEL Y GHD

Paco, al volante de su Range Rover Sport Hybrid, viste camisa vaquera de Diesel y gafas de Pierre Cardin.



Traje de Polo Ralph Lauren, camisa de Hackett y botines de Robert Clergerie.

Para su familia es Javi –de Francisco Javier–; para el gran público, el chef Paco Roncero y, para otros, el cocinero del restaurante de los 1.650 euros. Para mí, que he tenido oportunidad de sentarme a su mesa en un par de ocasiones y de charlar con él otras cuantas, Paco Roncero es, ante todo, un tipo feliz. Su eterna sonrisa es la mejor muestra de ello, una sonrisa que no es una pose, que le sale de verdad. Tan natural que, durante la sesión de fotos, Rafa, nuestro fotógrafo, y Bárbara, la estilista que lo ha *vestido*, le repiten continuamente “ponte serio”, algo que parece costarle trabajo. Una sonrisa que no se borra a pesar de su apretada agenda, de sus continuos viajes por todo el mundo no solo para supervisar sus restaurantes, también para asistir a congresos y conferencias. Ni siquiera el sofocante calor del mes de julio, ataviado con jersey de cuello cisne, botas y americana de paño consiguen borrar la sonrisa de Paco.

**EGO:** Tu último libro se titula ‘Correr, comer y ser feliz’. ¿Qué te hace feliz?

**PACO RONCERO:** La verdad es que teniendo el tiempo tan limitado, el poder salir a correr y el estar con mis amigos y con la gente con la que me siento a gusto es lo que me hace más feliz. Espero que llegue el día en que pueda disponer de más tiempo para compartirlo con la gente que quiero.

**EGO:** ¿En qué momento de tu vida decidiste que querías ser cocinero?

**PR:** Yo iba a estudiar biológicas y de repente tuve la oportunidad de visitar la Escuela de Hostelería de Madrid. En ese momento saltó algo en mi cabeza o en mi corazón, no lo sé muy bien, pero supe que yo tenía que dedicarme a eso. En aquel momento estaba haciendo el servicio militar y cuando le comenté a mi padre que no iba a ir a la universidad, dijo que “ni hablar”, pero al final le convencí y tuve la suerte de que pude empezar casi de inmediato, ese mismo curso.

**EGO:** Tu hermano Raúl, al que conozco hace años, dice con cierta admiración que eres capaz de conseguir todo lo que te propones, que si quisieras medir diez centímetros más, lo conseguirías.

¿Te propusiste llegar tan alto en el mundo de la gastronomía?

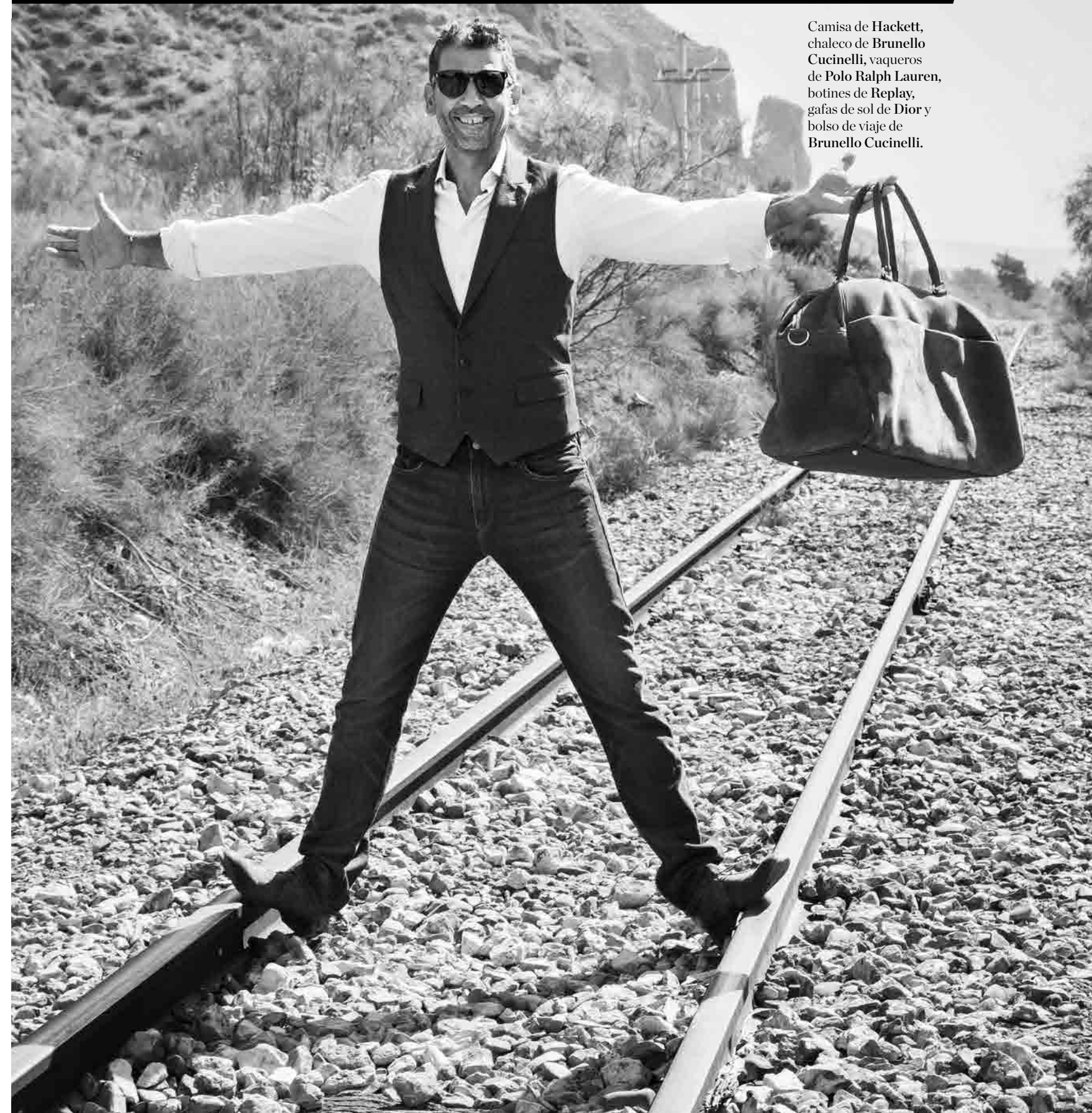
**PR:** (Risas) Me encanta cumplir mis sueños y no se trata tan solo de ponerme objetivos. Si se me ocurre la idea de hacer algo nuevo, pongo todos los medios para conseguirlo, hacer que la gente me acompañe, crear un equipo y hacer que de una manera o de otra todo salga adelante. De esta forma y con ayuda siempre voy consiguiendo esos sueños.

**EGO:** ¿Qué es para ti el concepto o la idea de reinventarse?

**PR:** Creo que los cocineros nos reinventamos cada día porque estamos creando y evolucionando continuamente y para mí eso es realmente reinventarse, tener la capacidad de adaptarse a

«Yo diría que más que el restaurante más caro del mundo, Sublimotion es el restaurante más costoso del mundo»

Camisa de Hackett, chaleco de Brunello Cucinelli, vaqueros de Polo Ralph Lauren, botines de Replay, gafas de sol de Dior y bolso de viaje de Brunello Cucinelli.



«Yo creo que hoy en día sin trabajo, trabajo y más trabajo no se consigue nada; la pizca de suerte siempre es necesaria, pero también hay que salir a buscarla»



Chaqueta, chaleco de punto y foulard de Brunello Cucinelli; camisa blanca de Adolfo Domínguez y botines de Replay.

las necesidades de tus clientes, del momento de tu vida. Con la crisis, los cocineros hemos tenido que reinventarnos, manteniendo la calidad y la creatividad, pero creo que es algo que llevamos haciendo día a día durante mucho tiempo.

**EGO:** Además de reinventarte profesionalmente, hace unos años te reinventaste físicamente y perdiste más de 30 kilos. ¿Qué fue lo que te hizo acometer ese cambio?

**PR:** Fue cosa del éxito profesional y sentirme vacío por dentro porque mi vida se basaba en el trabajo. Me había olvidado de mi familia, de los amigos, de todo lo que me rodeaba, pero lo más peligroso era que me había olvidado de mí mismo. Por eso un día decidí que tenía que haber un momento diario que fuese exclusivo para mí y por eso empecé a correr.

**EGO:** Dos estrellas Michelin, Premio Nacional de Gastronomía además de otros muchos reconocimientos. ¿Los premios son la máxima recompensa para un cocinero?

**PR:** Esos son reconocimientos profesionales, no solo para Paco Roncero, sino para todo el equipo. El reconocimiento personal más importante es ver cómo vamos creciendo, no solo yo, sino todo el equipo. Que nuestros restaurantes estén llenos y los clientes se vayan contentos. Lo más bonito es que un cliente te diga que ha comido de maravilla y ha disfrutado de la experiencia.

**EGO:** El trabajo y la determinación son primordiales para conseguir el éxito, pero también hace falta que confíen en ti. ¿Quién te ha dado esa confianza y te ha apoyado estos años?

**PR:** Yo creo que hoy en día sin trabajo, trabajo y más trabajo no se consigue nada; la pizca de suerte siempre es necesaria, pero también hay que salir a buscarla. Yo siempre he sido un soñador y he tratado de conseguir esos sueños. Pero lo más importante es que he tenido la fortuna de dar con gente que ha confiado en mí, sobre todo mi equipo, que me ha seguido en todos los proyectos y en todas las ideas. Nos hemos tenido que apoyar en otros profesionales para especialidades que no conocemos para desarrollar toda la parte emocional y sensorial del Taller del Casino y de Sublimotion. Pero también he tenido la gran suerte de contar con importantes firmas que me han apoyado, como Land Rover, Miele, Repsol o HP.

**EGO:** En tu caso, ¿los premios te permiten relajarte o te meten todavía más presión?

**PR:** Nada de relajación, al revés. Los premios te meten más presión y tienes que justificar que son merecidos. Aunque te los den sin buscarlos, nosotros los agradecemos y te dan un gran subidón, pero tienes que seguir trabajando duro en el día a día, no te puedes parar ni un momento.

**EGO:** De no haber sido cocinero, ¿qué crees que habrías sido?

**PR:** Pues no lo sé. Iba a estudiar biológicas como te dije, pero no tengo ni idea de lo que hubiera llegado a ser. Me encantaba hacer deporte y pensé que mi vida estaría enfocada a ese mundo. Al final tengo la gran suerte de tener un trabajo que es mi pasión, mi hobby y es lo que me da la vida.

**EGO:** Los niños, además de bomberos, médicos o astronautas, ahora de mayores también quieren ser cocineros. ¿Qué opinas de la formación que hay en España?

**PR:** No es tan buena como nos gustaría. Yo creo que pasa como en los grandes deportes como el golf o el tenis y espero que poco a poco vayamos consiguiendo una formación de nivel, con grandes escuelas. Hoy quien quiera ser un gran cocinero lo tiene un poco difícil, pero lo ideal es practicar e ir a los grandes restaurantes, que en España tenemos muchos.

**EGO:** ¿Cómo surge la idea de crear algo tan arriesgado como Sublimotion, tanto por concepto como por precio, y en Ibiza?

**PR:** Para mí, el precio en un principio era lo de menos. Lo que quería era crear un espacio único que fuese una experiencia única para el cliente. No quería centrarme solo en el plato, sino en la experiencia total del cliente, llegar a las emociones a través de la puesta en escena. Es lo que empezamos a hacer en el Taller del Casino de Madrid y llevamos la experiencia a Ibiza, al Hotel Hard Rock, con Sublimotion. En Madrid la experiencia es un 90 % gastronomía y un 10 % de espectáculo, que es lo que le da la sal y la pimienta. En Ibiza hemos reinventado el concepto, lo hemos llevado un poco más lejos y nos hemos adaptado a las necesidades de la isla, poniendo el espectáculo y la gastronomía al mismo nivel. La idea original era que fuese una función gastronómica.

**EGO:** La frase "el restaurante más caro del mundo" parece que es lo que más ha quedado de Sublimotion. ¿Cómo se puede justificar un precio así para una cena?

**PR:** Entiendo que en estos tiempos pueda sonar raro, pero detrás de los 1.650 euros por persona hay años de trabajo. No se trata solo de llegar y poner unas pantallas, un sistema de sonido y unos cuantos elementos impactantes. Hay mucho tiempo de estudio, de trabajo, una coreografía, un equipo de producción... Yo diría que más que el restaurante más caro del mundo es el restaurante más costoso del mundo.

**EGO:** El primer menú de Sublimotion parecía una biografía gastronómica de tu vida. ¿Llegará el día en que se pueda hacer un menú biográfico-emocional a medida de un cliente y que le lleve a recordar sus momentos más felices?

**PR:** Eso sería lo más bonito, sería como el cierre de la experiencia, jugar con las emociones del cliente y hacerlo en complicidad con alguien allegado a él. Sería algo mágico, increíble y muy especial.

**EGO:** ¿Qué es el verdadero lujo?

**PR:** Para mí, disfrutar de la vida cómo, cuándo y con quién uno quiera.

**EGO:** Una respuesta muy similar a la primera sobre aquello que le hacía feliz. ¿Será entonces que el verdadero lujo es la felicidad? ●

## EL COMPAÑERO PERFECTO

Paco conduce habitualmente un Range Rover Sport Hybrid, un coche que es perfecto reflejo de su activo estilo de vida. El Range Rover cumple ahora 45 años y también este modelo ha sabido reinventarse para ofrecer, durante más de cuatro décadas la innovación, el estilo y la funcionalidad con la que sorprendió el primer modelo en 1970, capaz de brindar el mayor confort en carretera y una sorprendente efectividad en campo. Su mecánica híbrida, que combina un motor diésel de alto rendimiento con otro eléctrico, le permite conseguir un consumo de tan solo 6,2 litros a los 100 kilómetros.



Traje de Polo Ralph Lauren y camisa de Hackett.