

375 hotels
like you
in 28 countries



NH
HOTELS

NOTICIAS

Google™ Búsqueda personalizada



Sublimotion restaurante. Renueva creando nuevas sensaciones que trascienden lo tangible

Por REDACCION

MÁS ARTÍCULOS DE ESTE AUTOR

14/05/2015@21:22:09 GMT+1

Me gusta 12

Me gusta Compartir 12

+1 2

in Share 9

Twitter 10

El próximo 1 de junio se reabren las puertas de Sublimotion en Hard Rock Hotel Ibiza. Este año como gran novedad se incluye en la experiencia el *wearable* Samsung Gear VR, el último desarrollo tecnológico de la compañía

IBERIA

Compra ya

mi deliciosa experiencia en la ciudad

Barceló
HOTELS & RESORTS

DESAYUNO GRATIS

RESERVAR

Booking.com



Ampliar

SUBLIMOTION: ARTE, VANGUARDIA GASTRONÓMICA E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN UN ÚNICO ESPACIO

Madrid, mayo 2015- [Sublimotion](#) reabre sus puertas el próximo 1 de junio. El restaurante del prestigioso chef Paco Roncero, situado en [Hard Rock Hotel Ibiza](#), el primer Hard Rock Hotel de Europa, sorprenderá a sus visitantes con un viaje sensorial que marida arte, gastronomía y tecnología. Creando sensaciones que trascienden lo tangible, lo real, gracias al último desarrollo tecnológico de [Samsung](#), el *wearable* de realidad virtual **Samsung Gear VR**, que este año se incluye como novedad en Sublimotion para abrir las puertas a un mundo de ensoñación sin precedentes.



El concepto de Sublimotion nace en el 2012 dentro del taller de investigación del Chef español Paco Roncero en asociación con [Vega Factory](#), agencia de eventos especiales. Es en el año 2014 cuando Sublimotion abre por primera vez en la Isla de Ibiza gracias a la plataforma de [Palladium Hotel Group](#). Durante dos años de intenso trabajo se consiguió fusionar alta gastronomía y la tecnología más vanguardista, con una puesta en escena sin precedentes. Un espacio único y exclusivo que hace de ésta, una experiencia emocional completa e inédita hasta el momento que, además, ostenta el galardón como la Mejor Innovación F&B en los "Worldwide Hospitality Awards 2014".

El chef Paco Roncero, dos Estrellas Michelin y tres Soles Repsol, trabajó durante años en la búsqueda de las condiciones perfectas para conseguir potenciar el sabor y la emoción durante todas sus creaciones. Un proceso creativo del chef y su equipo, donde vanguardia técnica y creativa se traducen no solo en un estilo de cocina, también en la manera de ofrecer y entender la gastronomía como una experiencia sensorial única.



Sublimotion es una cápsula tecnológica de 350 m² desarrollada para sorprender, con una puesta en escena tan diferente que lleva al comensal a un terreno experimental aún por explorar. La sala principal es concebida como un lienzo en blanco donde no hay límite para la creatividad. 70 m² diáfanos y 7 metros de altura que cuentan con un sofisticado montaje audiovisual.

Un servicio coreografiado al milímetro dentro de una función donde el espectador es el máximo protagonista. Sentarse alrededor de una mesa nunca significará lo mismo después de visitar este espacio emocional diseñado con la única intención de intensificar el placer.

Por segundo año consecutivo, Palladium Hotel Group acoge este gran espectáculo en Hard Rock Hotel Ibiza. *"Fiel a su posicionamiento de hotel + entretenimiento, Sublimotion viene a consolidar la amplia propuesta gastronómica de Hard Rock Hotel Ibiza, donde el ocio y la restauración, además de jugar un importante papel, cuentan con una personalidad propia y características únicas"*, asegura Abel Matutes Prats, Director General de Palladium Hotel Group.

Samsung Gear VR: la última tecnología de Samsung se sienta a la mesa

La mesa diseñada para doce únicos comensales significa uno de los desarrollos tecnológicos más importantes en el sector de la innovación gastronómica. Este año, Samsung y el chef Paco Roncero han colaborado para desarrollar la experiencia Sublimotion powered by Samsung Gear VR. Gracias a la tecnología de realidad virtual de Samsung Gear VR, los comensales podrán disfrutar en primera persona de una percepción aumentada sintiendo cómo se sumergen en lo que ven y experimentando sensaciones que trascienden lo gastronómico.

Además, próximamente estará disponible una aplicación para Samsung Gear VR en Oculus Store que permitirá a todos los usuarios disfrutar de la experiencia de visitar el restaurante Sublimotion en primera persona mediante contenido en 360º creado en exclusiva para Samsung Gear VR.

"Estamos muy contentos de poder participar en este proyecto junto a Paco Roncero, uno de los chefs más prestigiosos del país. Sublimotion powered by Samsung Gear VR ha permitido a Samsung convertirse en la primera compañía que lleva la realidad virtual a la cocina, donde el arte, la vanguardia gastronómica e innovación tecnológica se dan cita -declara Celestino García, vicepresidente corporativo de Samsung España- De la mano de nuestro dispositivo Samsung Gear VR, damos la oportunidad a los usuarios de visualizar y sentir en tiempo real, ofreciendo una auténtica sincronización de todos nuestros sentidos."

A finales del 2014, Samsung lanzó al mercado Samsung Gear VR, el dispositivo de realidad virtual desarrollado junto a Oculus que ofrece una nueva vía para experimentar y utilizar contenidos móviles. Con Samsung Gear VR, la compañía refuerza su papel como líder en la categoría de *wearables*, gracias a su innovadora tecnología y su diseño específico que amplía la definición de vida móvil.

Durante la pasada edición del Mobile World Congress de Barcelona, Samsung presentó el lanzamiento de Samsung Gear VR Innovator Edition, una nueva versión completamente optimizada y compatible con los nuevos *smartphones* Samsung Galaxy S6 y Samsung Galaxy S6 edge. Samsung Gear VR Innovator Edition garantiza una experiencia de realidad virtual, completamente envolvente y cinematográfica, con una visión mejorada y un diseño más confortable.

"¿Cómo será una cena con amigos en el año 2050? Quizás Sublimotion sea el mejor ejemplo de qué viviremos alrededor de una mesa dentro de 40 años. Gracias al wearable Samsung Gear VR, este mundo gastro-extrasensorial ya es toda una realidad", afirma el chef Paco Roncero al comentar la colaboración de Sublimotion con Samsung.

Además de esta importante novedad, este año Sublimotion contará con la presencia de Mapi Galán, reconocida actriz con una amplia filmografía en países como Francia, Italia o Estados Unidos que será el ejemplo más tangible de la vinculación de Sublimotion con el arte escénico. Mapi será la Maestra de Ceremonias en el espectáculo que suceda cada noche.

Sublimotion contará con dos grandes patrocinadores en su nueva temporada: la marca de automóviles Land Rover que, por segundo año consecutivo, estará presente en esta experiencia con su Range Rover Sport, un vehículo de gran calidad y confort que cada noche transportará a los comensales hasta Sublimotion; y el champán francés Laurent Perrier, que se degustará en todas las cenas y que llenará de burbujas, magia y glamour el gastro-show interpretando un papel muy importante.

Sublimotion, ¡que comience el espectáculo!

Paco Roncero

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.

Actualmente es chef ejecutivo y director del NH Collection Casino de Madrid y su restaurante La Terraza del Casino; de los gastrobares Estado Puro en Madrid, Ibiza y en Shanghái; del restaurante Barbarossa by Paco Roncero, también en Shanghái; de Versión Original by Paco Roncero en Bogotá; del multi-espacio gastronómico Sinergias en Platea Madrid y de Sublimotion, el restaurante más avanzado e innovador jamás imaginado que se ubica en el Hotel Hard Rock Ibiza, el primer hotel de la famosa cadena en Europa.



Entre sus múltiples aportaciones al panorama culinario actual destacan además la creación del software Gestor de Cocina y la de un taller de investigación en torno a la cocina y a las emociones único en el mundo: PacoRonceroTaller.

Se formó en la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid y realizó stages en Zalacaín y en el Hotel Ritz hasta que en 1991 se incorporó a la plantilla del Casino de Madrid. En esta época se produjo la explosión de su personalidad creadora que supuso una verdadera revolución para el Casino de Madrid y para el panorama culinario nacional, además de la obtención de los más prestigiosos premios gastronómicos como el Premio Chef L'Avenir 2005, otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía, o el Premio Nacional de Gastronomía 2006 de la Real Academia de Gastronomía Española.

La cocina de Paco Roncero es el resultado del dominio magistral de las más evolucionadas técnicas culinarias, de su desbordante creatividad y sensibilidad innata y de su capacidad de innovación y espíritu investigador; un estilo que ha dado como resultado importantes aportaciones a la vanguardia culinaria mundial. Así, en la Terraza del Casino, Roncero ostenta dos estrellas Michelin y tres soles de la Guía Repsol, un reconocimiento tanto a su cocina como al especial cuidado que su director pone en todos los detalles que interviene en el ritual gastronómico.

Samsung Electronics

Samsung Electronics Co. Ltd., inspira al mundo y da forma al futuro con ideas y tecnologías de transformación, redefiniendo el mundo de los televisores, smartphones, dispositivos portátiles, tablets, cámaras, aparatos digitales, impresoras, equipos médicos, sistemas de redes, semiconductores y las soluciones LED. También somos líderes en el campo del Internet de las Cosas o en iniciativas como Smart Home y Digital Health. Samsung cuenta con 307.000 trabajadores en 84 países con unas ventas anuales de 196 mil millones de dólares. Para más información, por favor visita www.samsung.com y nuestro blog oficial en global.samsungtomorrow.com

Vega Factory

Agencia de eventos especiales y estudio creativo con más de 15 años de experiencia a nivel nacional e internacional. Su trabajo de puesta en escena en directo y su dominio de las nuevas tecnologías aplicadas a la comunicación han sido esenciales en la creación de novedosos eventos y espectáculos. Actos inaugurales como las bodegas de Marqués de Riscal del afamado arquitecto Frank Gehry, el Starlite Gala de Marbella o la presentación a medios de la Selección Española de Baloncesto son algunas de sus referencias.

Para más información sobre Vega Factory, visite vega-factory.com

Hard Rock Hotel Ibiza

El primer Hard Rock Hotel de Europa, con categoría de 5* y ubicado en Playa d'en Bossa, Hard Rock Hotel Ibiza se ha convertido en punto de encuentro de personalidades internacionales y amantes de las nuevas tendencias, aunando la filosofía Hard Rock con el más puro ambiente mediterráneo. Un acontecimiento que combina el estilo y la energía de la legendaria marca, junto al ambiente vibrante e isleño de Ibiza. Sus 493 habitaciones, 235 de ellas Suites, lo convierten en el hotel de cinco estrellas de mayor ocupación hotelera de la Isla Blanca. Asimismo, el hotel cuenta con los amenities de la marca tales como Rock Spa®, Body Rock®, Rock Shop® y Roxity Kids Club™, además del centro de convenciones más grande de la isla con una ocupación para más de 600 personas.

Palladium Hotel Group, propiedad de Grupo Empresas Matutes, opera el Hard Rock Hotel Ibiza bajo licencia otorgada por la marca internacional.

Para más información sobre Hard Rock Hotel Ibiza, visite <http://es.hrhibiza.com/>



Paco Roncero Sublimotion Hard Rock Hotel Ibiza Samsung

¿Te ha parecido interesante esta noticia? Si (2) No(0)

Noticias Relacionadas

- ▶ El restaurante Sublimotion, gana el WorldWide Hospitality Award
- ▶ Restaurante Sandó se renueva con la colaboración de Arzak Instructions
- ▶ Goya, el Restaurante del Hotel Ritz a la Caza de las nuevas tendencias
- ▶ Flanigan, 25 años creando magia
- ▶ Brugal renueva la imagen de su emblemático Añejo
- ▶ Confortel Suites Madrid se renueva con una imagen más vanguardista
- ▶ Anna de Codorníu Brut Rosé el Cava más emblemático se renueva

Me gusta Compartir 12 g+1 2 in Share 9 Twittear 10