

Entrevista al Chef...

Paco Roncero

CHEF EJECUTIVO DE LA TERRAZA DEL CASINO,
UBICADO EN NH COLLECTION . 2 ESTRELLAS MICHELIN.

Siempre hay que tener los pies en el suelo y trabajar duro cada día para mejorar, crecer y evolucionar.



Más allá de la notoriedad, ¿qué significa para ti contar con el reconocimiento de las estrellas Guía Michelin?

Es, sobre todo, orgullo y satisfacción del trabajo bien hecho, la madurez como restaurante y como profesional, y la unión y esfuerzo de un gran equipo.

¿Pueden los reconocimientos ser un arma de doble filo para un restaurante? ¿Se puede morir de éxito?

Siempre hay que tener los pies en el suelo y trabajar duro cada día para mejorar, crecer y evolucionar. Los reconocimientos están ahí, pero debemos trabajar con el objetivo de hacer felices a nuestros clientes. Con estas premisas todo fluye de una manera natural.

¿Debe la cocina siempre ser saludable o tiene la obligación de tentarnos de vez en cuando con algunos manjares prohibidos?

La cocina está para disfrutarla, siempre comiendo con coherencia. Por supuesto, hay momentos para todo, ¿por qué no de vez en cuando darte un buen capricho?

La cocina está en constante evolución, ¿hay un límite para la experimentación?

Creo que los límites o barreras los ponemos nosotros mismos. La cocina seguirá evolucionando siempre...

¿Cómo será el formato del restaurante del futuro?

Como lo conocemos ahora mismo pero dándole más importancia cada vez a la experiencia 360° del cliente, que disfrute no solo con la comida, si no con todo lo que le rodea.

