

# woman

madame  
FIGARO

Nº 291 diciembre 2016  
3,6 € Caratas 3,15 €  
woman.es

*¡Viva la  
fiesta!*

*85 looks*  
PARA CELEBRAR

*350 ideas*  
PARA REGALO

#TRENDING  
TOPIC  
de BELLEZA

*Cara lavada  
(a lo Alicia Keys)*

Labios metalizados

RITUAL IT:  
*la mascarilla  
facial*



★ LOS TRIUNFADORES DE 2016 EN EXCLUSIVA ★

MARC MÁRQUEZ | FABIOLA MARTÍNEZ | DAVID BISBAL | ARIADNE ARTILES  
MIUCCIA PRADA | RAÚL ARÉVALO | ARTURO PÉREZ-REVERTE  
MARIBEL VERDÚ | PACO RONCERO | VANESA LORENZO *(en portada)*

## Paco Roncero

EL CHEF DE LAS EMOCIONES

Es puro nervio y, como buen cocinero español, un maestro en simpatía y comunicación. Cuatro horas de sueño le bastan para mantener en el top mundial todos sus proyectos —las dos estrellas de La Terraza del Casino, el ibicenco Sublimotion (uno de los restaurantes más caros del mundo, 1.650 €/persona), las exquisitas tapas de Estado Puro, su catering y el taller del Casino—, pero es que encima se embarca en la cuarta temporada del televisivo "Top Chef" (Antena 3) y aspira a seguir creciendo en países emergentes como Colombia o China... ¡Uf! «En primavera volveremos a abrir el Taller del Casino, que es el embrión de Sublimotion, tres días a la semana para dáilo a conocer a todo el mundo. Y trato de llevar la marca Estado Puro —ya hay uno en Shanghái— fuera de España. También estamos creando vajillas, nuevos platos y nuevas maneras de comer para la Terraza del Casino de Madrid.» No se pone metas: él es un soñador y un corredor de fondo. Es el hombre non-stop. Y nos encanta.

• POR ESTER AGUADO  
FOTOGRAFÍA GERMÁN SAIZ  
ESTILISMO BEATRIZ VALDIVIA

### ¡A JUGAR!

Paco Roncero, en el plató de "Top Chef" (Antena 3), con el traje Andrés Domínguez, camisa Maccos y zapatos

