

En privado con...



Por Beatriz
Cortázar

PACO RONCERO

Este verano se inaugura en Ibiza la sexta temporada del restaurante Sublimotion, el más caro del mundo. Hablamos con su creador **Paco Roncero** sobre el éxito de su cocina.

Fotos: J. Gámez

SI ALGUIEN IMAGINÓ que la aventura más osada de Paco Roncero iba ser el amor de una noche de verano se equivocó de lleno. Esta es la sexta temporada de Sublimotion y su artífice no puede sentirse más orgulloso del éxito. Con ese triunfo y junto a su novia Nerea, Roncero se prepara para el mejor verano de su vida con boda incluida el próximo 31 de agosto.

Después de seis años con su restaurante Sublimotion en Ibiza, no sé cómo tiene el cuerpo para seguir sorprendiendo a su clientela y mantener el precio por comensal de 1.650 euros. En su caso, ¿renovarse sería morir?

Son ya seis años y te diré que cada temporada hemos ido renovando el concepto, por eso en esta edición se va a ver un Sublimotion más maduro donde la parte gastronómica sigue siendo la más importante, pero con una evolución más atrevida en lo que supone al espectáculo que se ofrece junto a los platos. Nuestra filosofía es que en una mesa se puede comer de muchas formas, y de ahí que siempre repita que lo más importante de Sublimotion es que las sillas tengan ruedas. Puede parecer una tontería, pero es lo que nos ha permitido

que la mesa pase a ser un elemento secundario para dar importancia a todo lo que ocurre dentro de esa sala. En esta ocasión, cuento con la colaboración de cocineras de altura como son Elena Arzak (*tres estrellas Michelin*), la peruana Pía León, la cocinera de origen esloveno Ana Ros (*Mejor Chef Femenina del Mundo 2017*) y, desde Singapur, la repostera Janice Wong (*Asia's Best Pastry Chef 2015*). No ha sido por ningún movimiento o corriente de mujeres, sino porque nos parecía apropiado y por la buena relación que tenemos con ellas.

¿Comer se ha convertido en toda una aventura? Lo digo porque a usted le va

ese rollo, y encima lo hace conduciendo el nuevo Range Rover Evoque del que es embajador.

En mis menús intento que el cliente viaje a diferentes partes del mundo, y de ahí que busque ese lado aventurero que yo practico cuando hago maratones por otras ciudades, o me meto en otros retos igual de apasionantes. La cocina es muy esclava y tal vez eso explique que haya más hombres que mujeres, aunque ahora algo está cambiando.

¿Deduzco que habrá Sublimotion para largo en Ibiza o barajan nuevos destinos? ↔

SUBLIMOTION



ESTE AÑO
VAMOS A
MANTENER
EL PRECIO DEL
RESTAURANTE,
1.650
EUROS POR
COMENSAL

❖ Tras ver el resultado de la temporada pasada y con el 70% ya lleno de reservas este verano, te puedo asegurar que hay vida para largo. Fuera de España se ha convertido en una marca importante, y no solo por el titular del restaurante más caro, sino por ser un proyecto único y diferente en el que actúan los comensales.

Sigue con su restaurante de dos estrellas Michelin en el Casino de Madrid, más un montón de aventuras paralelas como el *pop up* gastronómico que acaba de presentar en Portugal, o el catering de tapas en Marbella, por citar lo más reciente. ¿Cómo se multiplica para estar en todas partes?

Este año me he centrado mucho en mi trabajo en España y he viajado menos al extranjero. Queremos conseguir la tercera estrella Michelin para la Terraza del Casino, y ahí estoy concentrando todo el esfuerzo. Esas otras aventuras te permiten dar a conocer tu cocina por el mundo ampliando mercados pero no suponen un gran esfuerzo.

¿En su profesión hay un momento en que uno se puede relajar y disfrutar de lo trabajado?

No. Eso nunca. Ni con una tercera estrella. Hay que trabajar y evolucionar y reconozco que a mí eso no me cuesta porque me encanta y tengo un equipo buenísimo que sin ellos sería imposible.

¿Hace cuanto que no fríe un huevo?

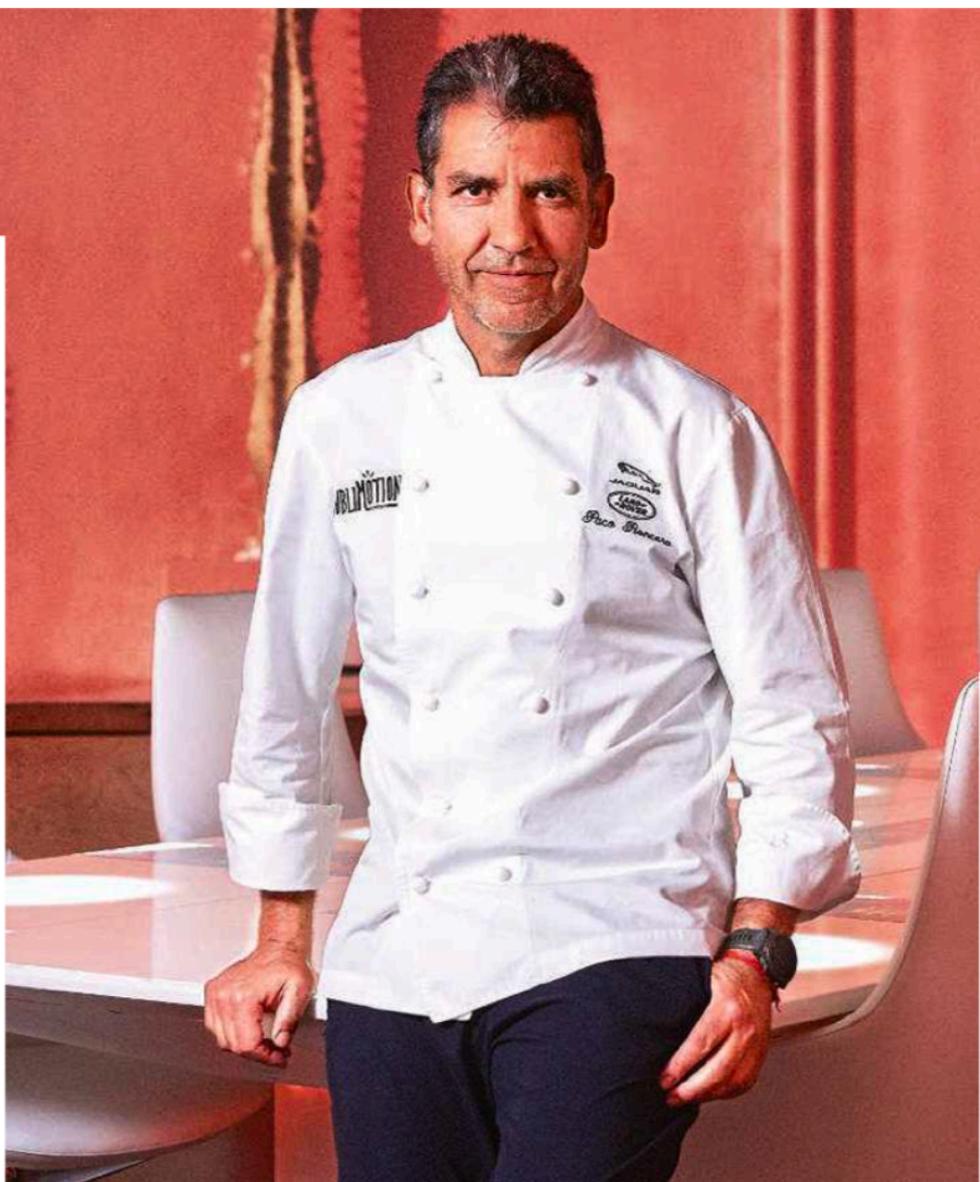
Evidentemente no estoy todo el día entre fogones, pero te puedo asegurar que los fines de semana cocino y mucho porque me relaja, me gusta y me marco retos.

¿La crisis ha llegado a la gastronomía de lujo?

Claro que nos ha afectado, y mucho. Nos hemos reinventado para mantenernos hasta que vengan tiempos mejores. Todos los restaurantes gastronómicos lo hemos sentido, pero hemos lanzado otros proyectos alrededor para no tener que bajar la calidad.

¿Es víctima de Madrid Central?

Para nosotros ha sido un desastre, sobre todo la primera parte de las obras y el hotel que están construyendo enfrente. Estos dos últimos años lo hemos sufrido y, aunque en un principio he sido muy reacio, ahora veo una parte positiva. He comprobado que tardo menos tiempo en llegar al trabajo, y realmente es cuestión de tiempo que la gente se acostumbre a usar transporte público para salir a los



♡
EL CHEF SE
CASARÁ CON
SU NOVIA
NEREA EL **31**
DE AGOSTO
EN MADRID



restaurantes. Pienso que en el futuro será beneficioso por eso no pienso cambiarme de sitio ya que estoy en el edificio más bonito de Madrid. Lo hemos pasado muy mal pero ahora vienen muy buenos tiempos.

¿Para dar de comer son mejor los famosos o el cliente anónimo?

Hay de todo, incluso muchos famosos que les gusta venir de anónimos. De ahí que seamos muy discretos con la gente que viene, y evitemos hasta hacerles fotos para subirlas a las redes sociales. Aquí se mantiene la privacidad por encima de todo.

Suele servir muchos menús en el Palacio de la Zarzuela. ¿Qué tal se come en la Casa Real?

La mayoría de las veces nos piden mucha cocina de raíz española y siempre una comida saludable, algo que comparto y practico.

La Reina Letizia está muy volcada en asuntos de nutrición. ¿Suele meterse mucho en cocina?

Realmente mi contacto es con el personal de protocolo, no con los miembros



¿Cual sería su peor pesadilla?

Que no gustara mi comida, tener el restaurante vacío.

¿Su mejor sueño?

Conseguir la tercera estrella Michelin. Más que por mí por el equipo que tengo de más de 30 personas que se han puesto el mono de trabajo para luchar por ese objetivo, y de ahí que estén entregados en cuerpo y alma.

¿Alguien le llama Francisco o es Paco para todo el mundo?

Soy Paco salvo para algún hermano que me llama Javi, o mi madre que si me tiene que regañar me dice Javier.

¿Continuarán sus hijos su obra?

Mi hijo estudió cocina y ahora Administración de Empresas, y los días libres ya trabaja en el restaurante. No quiero presionarles y prefiero que elijan ellos.

Me han dicho que se casa con Nerea este verano.

La pedida de mano fue el 31 de diciembre en Lanzarote, y la boda será este 31 de agosto en el Casino de Madrid. Por supuesto dirigirá el menú pero te puedo comentar que mi equipo está muy volcado en los preparativos. Seremos algo más de 100 personas ya que vendrán muchos amigos cocineros de todo el mundo. Al principio queríamos algo más íntimo pero ya sabes cómo son estas cosas.

¿Tienen ganas de más hijos? Lo digo porque Nerea no ha tenido...

Somos más de vivir el día a día, ya veremos en el futuro.

¿Ha llorado con algún plato?

Me he emocionado mucho con

algunos platos y me sigo emocionando cada vez que me siento en la mesa de Sublimotion. No soy de lágrima fácil pero sí de emocionarme muchísimo.

¿Puede decir qué menú de boda ha elegido?

No, porque va a ser una sorpresa para Nerea.

¿Con qué disfruta usted comiendo?

Con los arroces y la cocina de cuchara en general.

¿Habrá tarta de pisos en su boda y sable para inaugurarla?

Habrá una tarta diferente. No para partir con un sable pero sí se romperá algo. ❖



de la Familia Real. Además, los menús se hacen en función del país que venga. No suelen marcarnos muchas cosas salvo una comida sana.

¿Qué opina de las dietas milagro o la operación biquini?

Yo definiendo el esfuerzo diario, la coherencia en la comida y por supuesto hacer deporte. Las dietas van y vienen, y lo que bajas luego lo subes. Hay que mantener un estilo de vida saludable y tener constancia.

¿Las modelos realmente son de carne y hueso?, ¿no devuelven los platos llenos a la cocina?

En mi restaurante te aseguro que los platos vuelven vacíos. Pero también mi cocina es limpia y sin grasas.

¿Se podría decir que la comida de Roncero no engorda?

Si la combinas con deporte, no engorda.

¿Un buen plato puede conseguir un pacto político?

Te diré que a lo largo de la historia muchos pactos se han cerrado alrededor de una mesa.

¿Pan y vino ya no hacen camino?

Claro que sí, son dos ingredientes básicos que hay que seguir tomando pero, como todo en la vida, con coherencia.