

A fondo

‘Me gusta unir el mundo de la tapa española con la tradición colombiana’

Paco Roncero, chef de Sublimotion, el restaurante más costoso del mundo, le contó a EL TIEMPO que ahora experimenta con bocados colombianos en sus preparaciones en Bogotá.

LILIANA MARTÍNEZ POLO - EL TIEMPO | @lilangmartin



Sublimotion divide su experiencia en escenas. Esta se llama 'océano'. FOTO: SUBLIMOTION IBIZA



El chef Paco Roncero, en el Hotel NH Teleport de Bogotá. FOTO: CÉSAR MELGAREJO. EL TIEMPO

El madrileño Paco Roncero es el chef del restaurante más costoso del mundo: Sublimotion, en Ibiza. Allí cobra 1.600 euros por persona por una experiencia de tres horas en la que se combina el show con la alta cocina de Roncero y varios chefs invitados.

En Colombia, Roncero es conocido por dos cosas: por su participación en *Master Chef* y por la comida que ofrece en la casaca de la zona G (Bogotá) donde conviven el bar de tapas Versión Original (primer piso) y el restaurante gastronómico Origen (segundo piso), de cocina de autor y menú de pasos, más sofisticado.

Roncero resumió en esa casa las mismas líneas de trabajo que propone en restaurantes que llevan su firma en el mundo. Aunque lo precedía su fama de chef top, Roncero admite que V.O. -la forma breve de referirse a Versión Original- tuvo que dar pequeños giros para acomodarse a Bogotá.

Se creería que las estrellas Michelin harían más fácil abrir un lugar...

Las estrellas Michelin no son sinónimo de éxito. El éxito lo dan el trabajo, el esfuerzo y el conocimiento de la gente que viene al restaurante. Vine aquí pensando en hacer cocina muy española, quizás muy alta gastronomía, y rápidamente me di cuenta de que el público quería algo más sencillo, y fuimos trabajando en esa línea. Las próximas cartas (de V.O. y Origen) estarán en enero. Tendrán algo de cocina colombiana. ¿Por qué no llevar al mundo de la tapa y la cocina española mi manera de entender lo colombiano?

¿Qué otros giros dio V.O. en estos cuatro años?

Arrancamos con dos menús muy gastronómicos. En el tercer piso hacíamos algo parecido a lo que hoy es Sublimotion, pero nos dimos cuenta de que vamos demasiado adelantados y tecnológicos, de que estábamos haciendo cosas que solo en el futuro se verán en muchos sitios. Entonces decidimos usar ese tercer piso para reuniones privadas. En cuanto a los otros dos espacios, tuvimos que presentarlos como dos restaurantes diferentes, pues la gente se confundía.

Por eso surgió el nombre de Origen...

Era un problema para las guías y para la gente: cuando era solo V.O. y llegaban al segundo piso decían que habían comido caro para ser

un bar de tapas o que era demasiado sofisticado. Pero si querían algo gastronómico y por cosas de la vida llegaban al primer piso, decían: “¡Pero, esto es un bar de tapas!”. Decidimos que funcionarían aparte, aunque estén en la misma casa. Origen tiene una cocina como la que se hacía en España cuando tenía una estrella Michelin (hoy tiene dos). No es tan sofisticada como la que haríamos hoy en El Casino (de Madrid). Abajo, en V.O., están las tapas.

Pasando a Sublimotion, le han criticado el precio: ¿es el más caro del mundo?

No se tiene que justificar el valor de las cosas. En Sublimotion hay un trabajo espectacular para desarrollar la propuesta. Tampoco hay que darle más vueltas. Hace poco, en Nueva York, comí en restaurantes normales, sin un vino excepcional, y he pagado cuentas de 700 y 800 euros. He visto facturas de mil y pico de euros por persona comiendo un buen sushi, una buena carne y un poco más. Entonces, ¿de qué nos asustamos?

Algunos alcanzaron a vivir la experiencia del tercer piso de V.O., con el despliegue de video en el entorno y experiencias lúdicas mientras se sucedían los platos. ¿En qué se diferencia Sublimotion?

En la tecnología. No vemos el espacio solo como una mesa donde te sientas a comer. Creamos un espectáculo gastronómico juntándonos con otros chefs, magos, diseñadores, ilustradores, artistas. No todo debe ocurrir estando sentado de manera tradicional. Un ejemplo: las sillas tienen ruedas; si las giramos y te cortamos el espacio, de pronto parece que estás en un avión. Usamos gafas de realidad virtual. Te trasladamos a otro mundo. Trabajamos todo el año para abrir solo cuatro meses. El precio tie-

ne su porqué.

¿El peligro sería que hubiera más tecnología que comida?

Tenemos claro que la tecnología nunca debe superar a la gastronomía en esta experiencia. En ese sentido, seguimos trabajando en productos, elaboraciones y técnicas como las de nuestro restaurante de dos estrellas Michelin. La cocina que hacemos allí es de muy alto nivel gastronómico.

Paco Roncero ya es una marca de alta cocina. ¿En qué momento se hizo consciente de eso?

Se fue haciendo una marca sin quererlo, pero queriendo. En El Casino comencé como ayudante de cocina. Pasaron años y llegaron las estrellas Michelin. Esto empezó a adquirir un tono mediático cuando hice la cena para los príncipes de España, en el 2004.

¿Alguna vez se ha calculado el valor de esa marca?

Creo que las marcas personales no se valoran en dinero porque si mañana tienes un problema, la marca des-

“

“Las estrellas Michelin no son

sinónimo de éxito en esto. El éxito lo dan el trabajo, el esfuerzo y el conocimiento de la gente que va a venir al restaurante y de dar con la tecla en lo que haces”.

Paco Roncero
CHEF DE SUBLIMOTION

aparece. Por eso intento crear otras marcas o productos que no tengan que depender de Paco Roncero.

¿Tuvo que meterse al mundo de la estrategia?

Más que eso, me he rodeado de gente que me ayuda. Todo se ha hecho usando la coherencia y la lógica. Después de hacer televisión aquí y en España, tuve que buscar una agencia que me ayude a llevar la marca.

¿Qué consejos le ha dado?

Cuando llega una oferta de asociarme con una marca, ellos pueden decir: esto sí lo haría, esto no. Ellos me aconsejan cuando piensan que algo puede perjudicarme en el futuro. Me han enseñado a no pensar a corto plazo, sino a tener una marca conocida a largo plazo que no se prostituya. Porque podría pasar al asociarme con marcas de bajo nivel que a veces ofrecen pagar más.

Otro peligro sería abrir demasiados restaurantes...

Claro, por eso intento tener el control de los restaurantes en la parte que me corresponde: la cocina. Por eso, siempre hay personas de mi equipo en ellos.

Hablando del trabajo en restaurantes, ¿qué tanto se parece una cocina por dentro a lo que se ve en un ‘Master Chef’?

Se parece en mucho. Pero creo que la época esa en que los platos y los cuchillos volaban por la cocina ha pasado. Un chef le tiene que enseñar

a la gente, porque todo lo que enseña se incorpora al día a día. Si se guardan cosas, siempre dependerán de él. Siempre he intentado delegar y enseñar mi trabajo para que los otros puedan hacerlo perfecto sin tener que estar todo el día detrás de ellos y sin meterme en una cámara con una sartencita a echar ahí el ingrediente secreto, como antes.

¿Pero si vivió la época de los platos rotos?

Sí. Era una disciplina excesiva, predominaban el grito y el insulto sobre la educación. En este gremio hay dos cosas que no entiendo: primero, ¿por qué tienes que gritar a la gente? Saco más de mis trabajadores diciéndoles las cosas con educación. No quiere decir que en un momento de tensión no se pueda alzar la voz o decir algo que termine ahí. Segundo, ¿por qué en la cocina se tienen que trabajar 14 o 15 horas? No lo concibo porque en otros trabajos sí hay horarios normales.

¿Cómo organiza usted esos horarios en su equipo?

En El Casino la gente trabaja ocho o nueve horas. Diez el día en que más. En Estado Puro la gente tiene horarios normales porque soy de los que piensa que hay que tener espacio para la casa. Cualquiera negocio del mundo es así, ¿entonces por qué la cocina tiene que exigirle a la gente trabajar más?

Es más empresario que cocinero ahora...

Soy de todo ya. El cocinero empresario ahora tiene que dedicarles tiempo a la prensa, a las relaciones públicas, al trato con el cliente. En El Casino tengo tres jefes de cocina, que se dedican al día a día, porque estoy en la parte de creatividad y en el negocio o porque al final estoy en el restaurante, en sala con los clientes. Intento explicarles a mis jefes de cocina que si tengo 15 trabajadores para que piquen la verdura y corten el solomillo, ¿qué sentido tiene que lo haga yo? Al hacerlo yo o mis jefes de cocina, no estaríamos controlando que los otros 14 cocineros estén haciendo las cosas bien. Al final es importante que los roles estén diferenciados.

¿Cuál es su rol entonces?

Tengo mi taller de investigación, con un equipo. Hacemos creatividad, platos nuevos. Cuando voy al restaurante: probar las cosas, estar con los cocineros, ver cómo trabajan, corregir...

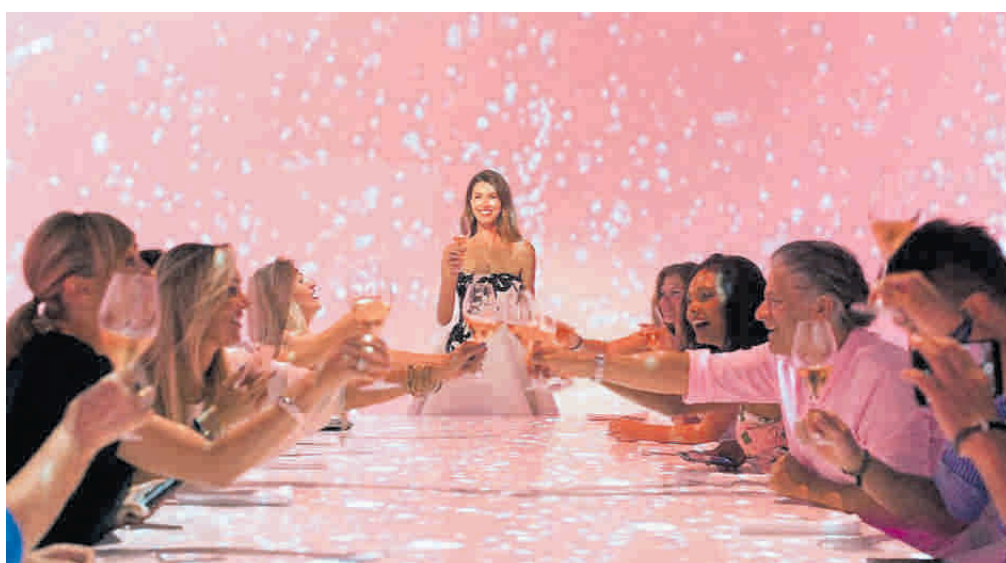
¿Qué ha salido recientemente de su taller creativo?

Un bocadillo (sándwich) de gazpacho. El gazpacho es una sopa andaluza de tradición; por otro lado, para merecer en el colegio mi madre nos mandaba una bocata, un bocadillo, un sandwichito. Inspirados en eso hicimos un merengue que tiene la forma de una barra de pan, lo llenamos con un sorbete de gazpacho. Es muy divertido.

¿Y puede adelantar algo de lo que prepara en relación con sus bocados “colombianos”?

No quiero descubrirlos mucho por ahora. Pero sí hemos hecho una sopa de arepa que está espectacular, para que sea la sopa de un plato o la guarnición de un plato de pescado. Voy a hacer mi propia versión de los buñuelos, carimañolas y esas cositas.

Vamos a mezclarlas con la cocina española. Unir ese mundo de la tapa tradicional española con la tradición colombiana me gusta mucho.



La secuencia de Sublimotion incluye escenas que llevan al comensal por diferentes ambientes. La comida fue diseñada por Roncero y otros chefs de renombre. FOTO: SUBLIMOTION IBIZA