

Famosos » Famosos Españoles

## Paco Roncero: "Decidí ser cocinero y soy el hombre más feliz del mundo"

Entramos en el restaurante de uno de las cocineros más populares de nuestro país, ahora que ha empezado el programa 'Tupper Club' en Telemadrid, y nos habla de su cocina y sus proyectos.



POR DANIEL I. CARANDE FOTOS: ANA RUIZ AYO. DE FOTO: IDOIA VITAS | 30/10/2022



Ana Ruiz

- [15 recetas de Halloween terroríficas y deliciosas](#)
  - [45 recetas de cenas ligeras para disfrutar cada bocado](#)
  - [Recetas con calabaza: platos sanos y fáciles de elaborar](#)
-

**Su padre se negaba a que fuera cocinero, pero Paco Roncero sabía que su vida iba a estar entre fogones.** Hoy es uno de los mejores chefs de nuestro país, con dos estrellas Michelin. Aunque en su carrera ha cosechado multitud de éxitos, Roncero, que se casó con Nerea Ruano en 2019, sigue siendo el mismo, un hombre accesible, honesto y con los pies en la tierra, y al que le gusta enseñar toda su sabiduría gastronómica a los jóvenes que cada año trabajan junto a él. El cocinero nos habla de 'Tupper Club', su nuevo programa en Telemadrid, y de sus planes profesionales y personales.

### **Paco, ¿cómo te ofrecen este programa?**

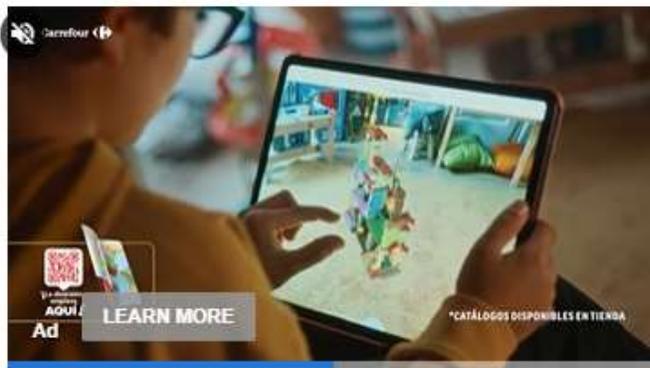
'Tupper Club' es un programa que se empieza a hacer en el País Vasco y ahora lo ha cogido Telemadrid. Es un programa muy fácil de grabar y me quitaba poco tiempo. Me apetecía tener otro registro dentro de los programas de cocina. Me he divertido mucho porque los famosos dan mucho juego.

### **¿Los conocías?**

A muchos de ellos sí y a otros no. He tenido la oportunidad de conocerlos y de sorprenderme, porque hay veces que tienes una imagen de ellos que no es así.

#### **VIDEO PLAYLIST**

Ana Maria Aldón ya se prepara para su mudanza



### **¿Quién te ha sorprendido?**

Pues Rappel, porque me ha parecido una persona muy culta, con mucha sensibilidad y cariñosa. También Parada, porque maneja mucho la televisión.

### **Al final, has aprendido.**

Por supuesto. Además, es la primera vez que hago entrevistas. Me han ayudado mucho.

### **¿Sigues en 'MasterChef' en Colombia?**

Ahora he hecho uno de pastelería. Allí conozco a más famosos que aquí, porque me hice muy conocido por haber hecho dos años 'MasterChef'.



Ana Ruiz

### **¿Te beneficia salir en la tele en tu negocio?**

Salir en la tele te abre más puertas, porque viene más gente a verte a tu restaurante. Y para otras cosas también te ayuda. El cocinero ha cambiado mucho, antes solo estaba en la cocina y ahora somos imagen de muchas marcas.

### **¿Tú estás siempre en el restaurante?**

Yo en el Casino de Madrid estoy casi siempre, porque es mi casa, pero hago más cosas y tengo más negocios que tengo que atender.

### **Ésta es tu casa, donde estamos hoy, pero hace unos años te inventaste Sublimotion.**

Sí, hace ocho años. Lo inventé porque quería tener un espacio donde la regla número uno fuera que no hay reglas, donde la creatividad volara y pudiera trabajar con gente de otras profesiones. En realidad, Sublimotion es un lienzo en blanco, donde nosotros dibujamos lo que nos apetece.

## **"Soy reservado para mí y para mis clientes"**

### **¿Dónde estáis?**

En Ibiza, Dubái y vamos a abrir en Brasil, Arabia Saudí, China, y estamos cerrando un convenio en Estados Unidos.

### **Pero es caro.**

La gente que no ha ido se queja de que es caro, porque la persona que va no tiene la percepción de que es caro. Cuando vas a cualquier parte de Europa pagas un precio por comer. Nosotros tenemos Sublimotion lleno todos los días.

### **Y han ido muchos rostros conocidos.**

Sí, cada vez más, porque se ha consolidado. Siempre hay un cierto secretismo de quién va, porque soy reservado para mí y para mis clientes.

## **"No soy un artista, soy un currante, somos obreros"**

### **¿Quién te ha impresionado?**

Al final, como he conocido a tanta gente, te diría que no me ha impresionado nadie.

### **¿Te consideras un artista?**

No, soy un currante. Se habla mucho dentro del mundo de la cocina de que si somos artistas o no, y siempre decimos que somos obreros.

### **Por cierto, ¿existe el copyright de los platos?**

No, pero existen los congresos donde se presenta lo que has creado ese año. En nuestro gremio compartimos conocimientos.

### **Has enseñado a mucha gente joven a cocinar, ¿estás orgulloso?**

Hemos creado escuela, y ahora queremos volver a abrir la escuela, porque para mí dejar ese pequeño legado para el futuro me gusta. Por aquí pasan treinta chavales cada año y somos un paso muy importante para su futuro.

### **¿Qué consejos les das?**

Que hagan lo que les haga felices. Hay muchas veces que viene gente que no les gusta esto y les acabas diciendo que no pierdan el tiempo. Es lo que yo hice. Mi padre quería que estudiara en la universidad, y yo decidí ser cocinero y soy el hombre más feliz del mundo. Indudablemente, este mundo es muy duro y no es como sale en la tele.



### **¿Tus hijos van a seguir tus pasos?**

Mi hijo trabaja en el Casino, pero él no tiene ningún tipo de ambición, como tampoco la tenía yo. Yo he sabido aprovechar las oportunidades. Mi hijo estudió cocina, estuvo en la escuela de pastelería de Torreblanca e hizo las prácticas con Ramón Freixa. Ahora está aquí, en la parte de banquetes como ayudante de cocina.

### **¿No tiene pretensiones de heredar tu imperio?**

No, yo quiero que empiece desde abajo, como lo hice yo. Tiene que espabilar por sí solo.

### **¿Eres más estricto como padre o jefe?**

Soy estricto, pero me gusta dejar trabajar a la gente.

## **"La reina Letizia siempre está muy involucrada en los menús"**

**Hay muchos buenos cocineros en España, pero te llaman a ti para hacer el menú de la última cumbre de la OTAN.**

Nosotros cocinamos mucho para la Casa Real y tenemos experiencia en cómo hay que tratar este tipo de eventos. Para nosotros es un orgullo.

**Con tanta gente importante, ¿es verdad que prueban antes la comida por el veneno como en las películas?**

¡No! La única delegación que vino con su propio cocinero fue Turquía.

### **¿La reina Letizia participa?**

Ella siempre está muy involucrada en los menús y para nosotros eso es importante.

### **¿Le has enseñado a cocinar?**

No, pero te diré que tiene muy buen paladar y sabe lo que quiere porque tiene muy buen criterio. Es de buen comer.

### **¿Es fácil trabajar con tu mujer?**

Yo creo que hay que delegar y ese es el secreto de nuestra relación. Cada uno tenemos nuestro puesto y cada uno tenemos nuestras responsabilidades.

**¿La conquistaste por el paladar?**

¡No! A Nerea la conquisté antes con el deporte que con mi cocina. Aunque no te lo creas es así.

**Estilismo:** Isabel Dorado. **Maquillaje:** Pablo Cerdán **Agradecimientos:** Paco Roncero Restaurante. Calle de Alcalá, 15. Casino de Madrid. Telf.: 915 321 275.  
[pacoroncerorestaurant.com](http://pacoroncerorestaurant.com)