

# Como é jantar no “restaurante” com a experiência mais cara do mundo?

Refeição multimídia, extravagância cênica tecnogastronômica ou excentricidade sensorial para milionários? E no meio de tudo isto, a comida tem relevância ou é um mero acessório? Eis o Sublimotion, em Ibiza.

MIGUEL PIRES · 4 de Agosto de 2018, 2:47

57  
PARTILHAS



naturalmente

ALTANO  
VINHO  
2018

Paco Roncero é um conhecido e multipremiado *chef* espanhol. Além do talento para a cozinha, tem uma veia criativa apurada com a passagem pela escola elBulli, de Ferran Adrià. Há dez anos, em Madrid, onde é *chef* do La Terraza del Casino (com duas estrelas Michelin), começou a pensar num pequeno lugar onde pudesse oferecer a um número restrito de convivas uma experiência que fosse muito além de um jantar de alta cozinha. “Como cozinheiro, o que me interessa é o que está no prato. Porém, porque não explorar o que está ao redor do mesmo? Os amigos, a mesa, a música e a envolvente de uma forma mais sensorial.” Segundo Roncero, “em qualquer lugar a comida é o essencial, enquanto que o ambiente é o sal e a pimenta”. Todavia, neste conceito a proporção é diferente: “É mais 50/50.”

No espaço de Madrid, a que chamou Paco Roncero Taller, criou então, com uma equipa multimédia, uma experiência gastronómica encenada, com projecções, música e uma série de artefactos tecnológicos. Porém, ao transpor a ideia para **Ibiza, uma espécie parque de diversões frenético para adultos**, o projecto tornou-se mais ambicioso. A cena passa-se agora num antigo armazém, junto ao Hard Rock Hotel (seu parceiro no local), e não numa sala de restaurante. Isto permitiu definir um plano de raiz mais grandioso e com uma equipa maior. O grupo contempla agora, além da equipa de cozinha, um director musical, um ilustrador, um figurinista, actores, um ilusionista e um produtor/DJ (Wally López).

De igual modo, o novo espaço permitiu pensar num sistema de projecção com imagens 360° nas paredes e, além disso, de temporada para temporada, o projecto foi-se completando, ganhando novas camadas. Na parte gastronómica, por exemplo, aos conhecidos *chefs* espanhóis que colaboraram em edições anteriores, como Dani García, Diego Guerrero, Toño Pérez ou o *chef* pasteleiro Paco Torreblanca, juntou-se agora, nesta quinta temporada, o norte-americano David Chang (ao todo perfazem um total de dez estrelas Michelin). Na parte da interpretação, a actriz espanhola Iris Lezcano é este ano a condutora do espectáculo e em termos tecnológicos há um novo momento apelidado de “realidade híbrida” em que cada comensal, imerso num ambiente virtual, pode interagir e saborear uma série de pratos de forma real.

