

Gastronomía y cocina ■

GASTRONOMÍA Y OCIO

Sublimotion, el restaurante más caro del mundo está en España

Las tres estrellas Michelin no es lo único. Es además un show inmersivo para el comensal según desvelan Paco Roncero y Eduardo Gonzáles a Alimente. Y es el más caro del mundo: 1.500 euros el menú



La mesa más exclusiva de la gastronomía con fondo marino.

Por **Julio Martín Alarcón**

14/11/2020 - 05:00



Una sola mesa, doce comensales, tres estrellas Michelin: Sublimotion, en Ibiza, es algo más que alta cocina y nada menos que eso. La increíble propuesta del chef Paco Roncero y del empresario Eduardo Gonzáles se ha hecho mayor después de ocho años, pero **sigue desafiando las leyes de un negocio en el que no se deja de innovar**. Si Sublimotion es el restaurante más caro del mundo, con un precio del menú de 1.500 euros y ha triunfado todos estos años, es porque lo vale.

Es la difícil ecuación entre precio, coste y valor. Lo cierto es que lo último está claro después de ocho años, y los dos primeros responden a un **escandallo** que no solo incluye la materia prima, los vinos y champán o la cocina tres **estrellas Michelin**, sino a un **gran equipo de iluminadores, músicos, artistas e ilusionistas** que hacen posible esa experiencia.

Azafatas de los 70 sirven la comida en la mesa convertida en un avión o una cena en el Orient Express que inmortalizó Agatha Christie

¿Qué ocurre en Sublimotion? **Platos que flotan en el aire, una sola mesa-escenario** en la que se comparten las creaciones de Paco Roncero con desconocidos y un menú que, más que en platos, se divide en las escenas que los contienen con una tramoya de teatro detrás.

Alimente charla con Eduardo Gonzáles y Paco Roncero, los creadores de esta propuesta única que además publican la semana que viene 'Sublimotion' (Planeta Gastro), resumen de lo que han conseguido hasta ahora.

Combinación mágica

Lo relata Paco Roncero: "Es muy difícil de explicar. Al principio cuando surgió el embrión de la idea en mi taller de cocina en Madrid, le decíamos a la gente que participó que no se lo contasen a nadie porque **no queríamos que nadie supiese de antemano qué es lo que iba a ocurrir**. Después, nos dimos cuenta de que era absurdo: podían contar lo que quisieran porque la realidad es que solo se puede transmitir si lo vives".



Otra de las 'escenas' de Sublimotion.

Una de las escenas, por ejemplo, que se han representado: **unas azafatas de la Pan Am de los años 70 sirven la comida en un espacio que se ha convertido en un avión**. O la preferida de Paco Roncero: de repente, una cena en el tren del Orient Express que inmortalizó en la cultura para siempre Agatha Christie:

"Me fascina por todo lo que representa que es la del Orient Express -explica Roncero-. En ese caso **pensamos primero en esa escena tan cautivadora y después buscamos qué platos** eran los que tenían que acompañarla, que al final fueron sabores y conceptos del XIX pero trasladados a la alta cocina del XXI. Había una simbiosis muy increíble desde los manteles, la iluminación, la vajilla...".

Todo surgió de un matrimonio en realidad indisoluble: eventos, socialización y comida entre dos expertos, Eduardo Gonzáles y Paco Roncero

Cocina, cocina y más cocina, y también una función prácticamente dirigida en los márgenes del escenario-restaurant con proyecciones y trucos de ilusionismo incluido. ¿Cómo surgió una propuesta tan radical, tan original? De dos vertientes que forman un matrimonio indisoluble en todas partes: eventos y comida.

Eduardo Gonzáles, responsable de la empresa de eventos Vega Factory, y **Paco Roncero**, chef con una **trayectoria que va desde el recién desaparecido Zalacaín al Casino de Madrid con Adrià o el Hotel Ritz**, se conocieron en uno de ellos y comenzaron a dar forma a esta idea.



Comida que flota en el aire.

Maridar comida y espectáculo es tan antiguo como ambas experiencias, pero no tanto el concepto de inmersión, de llevar al comensal a que de alguna forma estuviera en el centro de una representación en la que la liturgia de cada plato se orquesta desde una sala de control. **Recuerden: solo hay una mesa, generalmente se está con otras personas que no se conocen** y las sensaciones van del paladar al propio contexto en el que se presenta y se explica cada plato.

Es como el control de un programa de TV o de un teatro: la sincronización con los camareros para escenificarlo todo es milimétrica

Técnicamente para llevar a la realidad una propuesta así, a veces surge primero el plato, las creaciones de Roncero, y después se busca cómo enriquecer esa escena, como en el caso del huerto, por ejemplo: **Teníamos muy claro que el plato es lo que es y otra cosa era cómo lo presentábamos** para magnificarlo y que fuera algo brutal, y a partir de ahí se pensó todo lo que es la parte de la experiencia, la música, la proyección, etc. O como este mismo año con la cocina japonesa. Lo mismo: primero pensamos en la comida y después en la escenografía: las barras, la música...". Otras veces, como en el caso del Orient Express, fue al contrario.

Experimento en tiempo real

¿Cómo se consigue sincronizar todo y que funcione como una perfecta simbiosis? A fin de cuentas podría ocurrir incluso que se eclipsaran mutuamente. Según Eduardo Gonzáles, trabajaron desde el principio en esta armonía y **una de sus herramientas fundamentales fue la regiduría:**

La sala de monitorización nos permite esos cambios escénicos. Ahora tenemos una escena en que la comida baja del techo flotando

"Es como el centro de control de un programa de televisión o de un teatro, la sincronización con los camareros para escenificarlo todo es al segundo, es decir, la iluminación, la proyección, el elemento que sea junto con la presentación y la explicación de los platos. **Nos permite esos cambios escénicos**".



Paco Roncero y Eduardo Gonzáles.

Y siguen innovando: "Ahora, por ejemplo, tenemos una escena en que la comida baja del techo, flotando. Cuando estás en un 'blackout' con 12 bolas que bajan del techo iluminadas que es el siguiente plato y suena la música, pues tiene el control justo para que **se sincronice todo: de la composición musical al ilusionismo. Trabajamos con el mago Jorge Blass.** No es que tengamos magia presencial, pero sí que ha colaborado para generar esas sensaciones de ilusionismo en algunas escenas porque utilizamos algunos de esos trucos" concluye Gonzáles.

¿Precio desorbitado?

Para poder continuar durante ocho años creando escenas y platos, tienen además un análisis de todo lo que ocurre: "El secreto está en que detrás de la trastienda, de la regiduría cada noche, **observamos a los comensales durante todas las escenas que montamos, lo que nos brinda una perspectiva increíble,** que no te daría en otros formatos, ya que vemos la respuesta en directo del público, por decirlo de alguna forma. Ten en cuenta que tenemos la sala monitorizada, cámaras con las que advertimos las reacciones de cada comensal durante muchas horas. Aprendemos".

¿Comida o performance para justificar que sea el restaurante más caro del mundo? Para Roncero es el conjunto de todo: "Al final **no es solamente la comida o solamente la experiencia,** y también responde a la cantidad de personas y especialistas que trabajan detrás para que sea posible. Es lo de siempre, cuando la gente critica esta propuesta porque **el precio del menú es de 1.500 euros, no son conscientes quizás de lo que cuestan las cosas.** Además, si la gente lo paga es por algo, no es humo, es algo mágico, que es único y diferente. ¿Pagaría yo por un Ferrari? No, porque no tengo ese dinero, y si lo tuviera, tampoco me lo compraría, pero sí pagaría por una comida de este estilo".