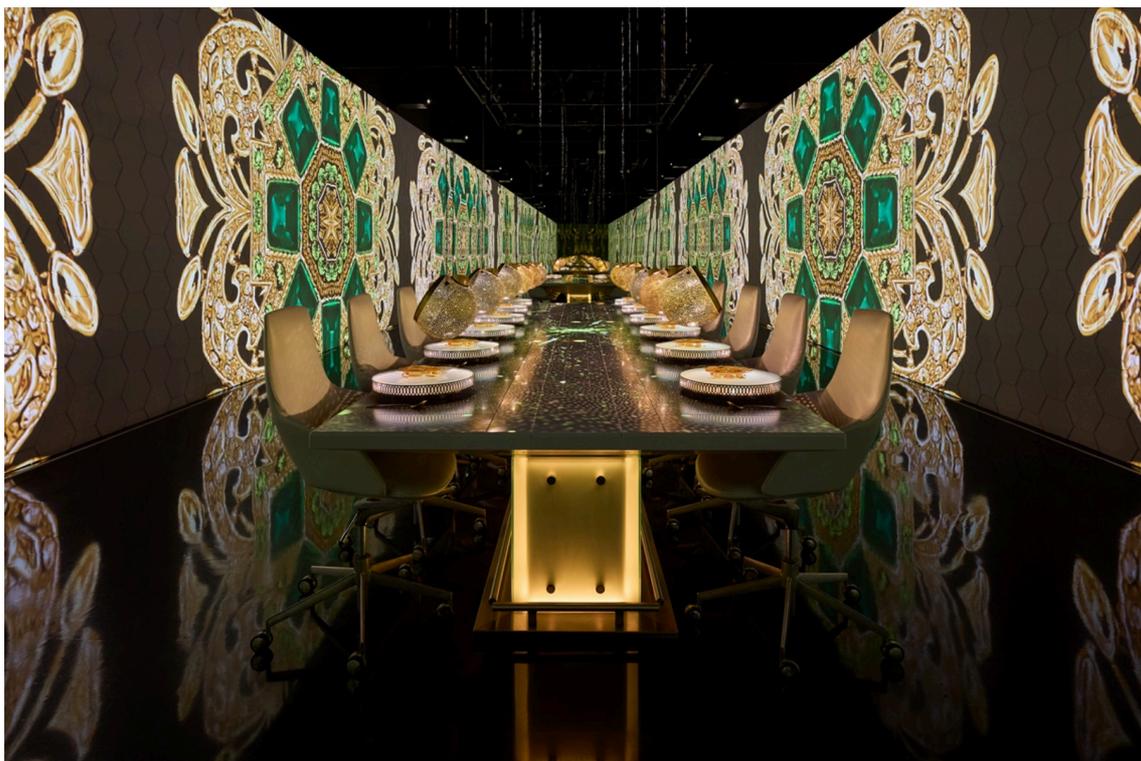


## SUBLIMOTION LANCE SA NOUVELLE EXPÉRIENCE DE "MÉTAGASTRONOMIE"

À partir du 1er juin, Sublimotion entamera sa 12<sup>ème</sup> saison au Hard Rock Hotel Ibiza avec une toute nouvelle proposition, pensée pour sublimer le plaisir et l'émotion de partager un repas avec ses proches et ceux qu'on aime.



Paris, le 28 mai 2025 – Sublimotion, 1<sup>ère</sup> performance gastronomique au monde, imaginée par le chef deux étoiles Michelin Paco Roncero et le directeur artistique Eduardo Gonzáles, revient cette saison au Hard Rock Hotel Ibiza à partir du 1er juin.

Baptisée **Métagastronomie**, cette nouvelle proposition immersive puise son inspiration dans le rituel ancestral du repas partagé : un hommage vibrant au temps passé ensemble autour d'une table. Il y a plus de 10 ans, **Sublimotion** ouvrait une voie novatrice qui a depuis été suivie par de nombreux autres. En repensant totalement l'expérience culinaire, le projet allie technologie de pointe, scénographies saisissantes et une mise en scène aussi élégante que raffinée.

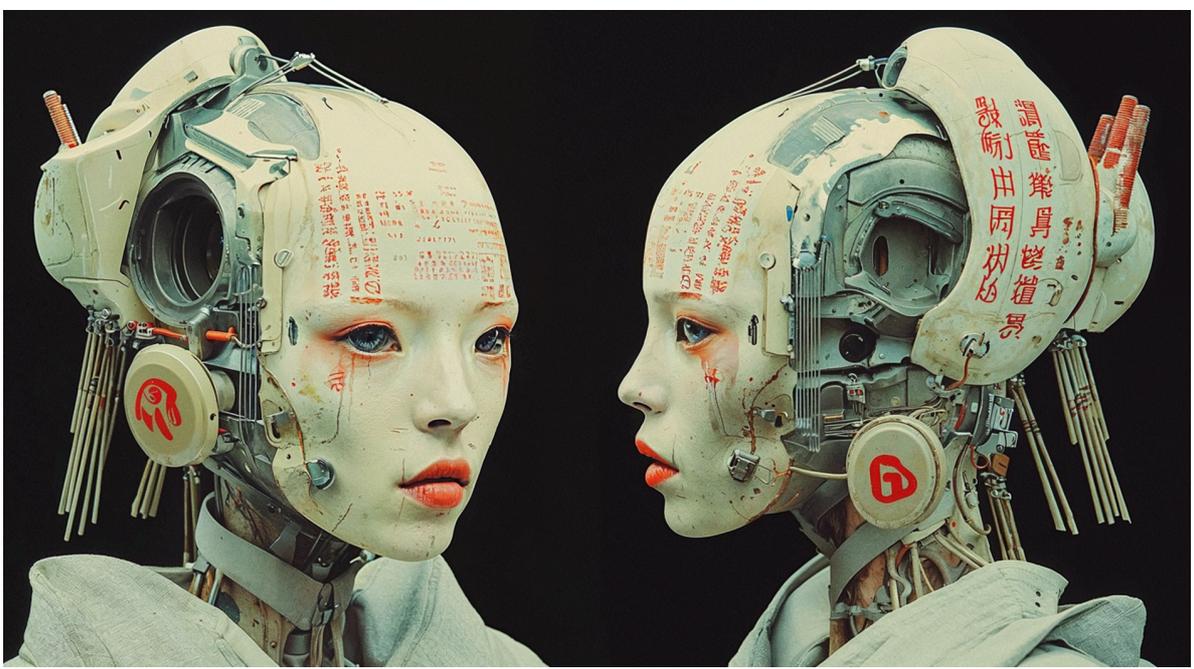
« Cette année encore, nous avons souhaité mettre à l'honneur l'essence même du produit. Une cuisine d'avant-garde, où chaque plat repose sur la qualité des ingrédients, la précision technique et une parfaite harmonie avec les différentes scènes de l'expérience », explique le chef **Paco Roncero** en évoquant les nouveautés de cette saison.

Pour sublimer cette proposition culinaire hors du commun, **Sublimotion** renouvelle sa collaboration avec le groupe **Pernod Ricard**, qui assurera les accords mets et vins avec notamment le prestigieux champagne **Perrier-Jouët Belle Époque**.

Fruit de plus de 12 années de travail et d'expérimentations menées par une équipe pluridisciplinaire, Sublimotion a profondément marqué le secteur, devenant une référence internationale, saluée sur les cinq continents. Une aventure sensorielle en constante évolution, toujours fidèle à sa mission : surprendre, émouvoir et émerveiller.

« Toute l'année, notre équipe travaille à concevoir une expérience culinaire d'une qualité exceptionnelle, où haute gastronomie et mise en scène spectaculaire s'unissent dans un récit unique, millimétré, pensé pour éveiller les cinq sens », ajoute **Eduardo Gonzáles**, directeur créatif du projet.

Autre nouveauté marquante de cette saison : la participation de l'artiste suédois **Fredrik Jonsson**, qui signe le développement audiovisuel de la campagne promotionnelle ainsi que les environnements immersifs d'une des scènes les plus emblématiques et futuristes du spectacle : **Tokyo 2050**.



Installé au sein du **Hard Rock Hotel Ibiza**, opéré par **Palladium Hotel Group**, **Sublimotion** accueillera les convives cette saison du **1er juin au 30 septembre**.

Après 12 saisons consécutives à Ibiza, et plusieurs éditions exceptionnelles en Arabie Saoudite et à Dubaï, **Sublimotion** poursuit son développement international. L'équipe est actuellement en pleine préparation de sa **prochaine ouverture à Las Vegas (Nevada)**, prévue pour la fin de l'année, marquant ainsi son **entrée sur le marché nord-américain**.

Plus d'informations disponibles [ici](#).

## À propos :

### Paco Roncero

Véritable figure de proue de la gastronomie espagnole contemporaine, Paco Roncero incarne l'avant-garde culinaire, tant sur le plan technique que créatif. Sa vision dépasse les frontières de la cuisine traditionnelle, proposant une approche sensorielle globale, où chaque repas devient une expérience unique.

Il est l'un des chefs les plus primés de sa génération. Parmi ses nombreuses distinctions figurent le **Prix Chef de l'Avenir 2005**, décerné par l'Académie Internationale de Gastronomie, et le **Prix National de Gastronomie 2006**, remis par l'Académie Royale Espagnole de Gastronomie. Son restaurant **Paco Roncero Restaurante** détient **2 étoiles Michelin** et **3 soleils au Guide Repsol**.

En 2020, il figure parmi les **100 meilleurs chefs du monde** selon le prestigieux classement international *The Best Chef Awards*, et en 2024, il y décroche les **3 couteaux**, la plus haute distinction décernée par cette même organisation.

Pionnier également dans la gestion et l'innovation, Paco Roncero a développé le **logiciel Gestor de Cocina**, un outil conçu pour optimiser la gestion en environnement gastronomique.

Il est également l'auteur de **6 ouvrages** :

- *Tapas del Siglo XXI* (Éditions Everest)
- *Bocadillos y Ensaladas* (Éditions Everest)
- *Tapas en Estado Puro* (Éditions Everest)
- *Correr, cocinar y ser feliz* (Éditions B)
- *Sublimotion* (Éditions Planeta)
- *La insurrección silente del chef Paco Roncero* (Montagud Editores)

[pacoroncero.com](http://pacoroncero.com)

### Eduardo Gonzales

Co-fondateur et directeur créatif de Sublimotion. Après avoir terminé ses études en communication et en design, il se consacre à l'univers du spectacle et de la création événementielle, Eduardo Gonzales a débuté sa carrière en tant que **designer produit pour le club de football du Real Madrid**. C'est ensuite à Düsseldorf, en Allemagne, qu'il amorce son parcours dans la conception et la production d'événements.

En 2001, il fonde **Vega Factory**, son propre studio créatif et agence spécialisée dans les événements spéciaux. Fort de plus de **20 ans d'expérience** dans la création et la réalisation de spectacles et d'événements d'envergure, il a signé de nombreuses productions — tant au niveau national qu'international — pour des marques emblématiques, des institutions, des festivals, des compétitions sportives ou encore des lancements produits.

Parmi ses réalisations les plus notables :

- l'inauguration des caves Marqués de Riscal imaginées par l'architecte **Frank Gehry**,
- la présentation officielle de l'équipe nationale espagnole de basket,
- les événements de la **Présidence espagnole de l'Union européenne**,
- ou encore le **Starlite Music Festival** de Marbella.

C'est d'ailleurs lors de la production de ce dernier événement qu'il fait la rencontre du chef Paco Roncero en 2012. Après une visite dans l'atelier du chef, il lui propose de créer ensemble le **tout premier spectacle gastronomique : Sublimotion**.

**Co-auteur du livre Sublimotion**, Eduardo Gonzales collabore également en tant que chroniqueur pour des médias tels que *Vanity Fair*, *Forbes*, *IP Mark* ou encore *Ediciones Protocolo*, où il partage son expertise sur les événements et les arts du spectacle.

[vega-factory.com](http://vega-factory.com)

### Fredrik Jonsson

Designer visuel et conteur suédois, **Fredrik Jonsson** possède plus de vingt ans d'expérience dans la création d'univers visuels fascinants. Formé à la **Berghs School of Communication** et à **Hyper Island**, il est également diplômé en arts graphiques. Son travail couvre un large spectre de disciplines, allant des expériences numériques immersives aux collaborations avec des artistes de renommée mondiale.

Installé dans la campagne suédoise, au sud de Stockholm, Fredrik puise son inspiration dans **la nature, la spiritualité et les grandes questions existentielles**. Ses récits ne livrent jamais toutes les réponses : ils invitent à l'exploration, stimulent l'imaginaire et laissent toujours place à l'émerveillement.

Pour **Sublimotion 2025**, il signe une séquence animée saisissante, mettant en scène **des androïdes futuristes dégustant des nouilles**. Une expérience sensorielle et surréaliste, propulsée par l'intelligence artificielle, conçue pour **provoquer, amuser et inspirer**.

[https://www.instagram.com/aim\\_not\\_here/](https://www.instagram.com/aim_not_here/)

### Palladium Hotel Group

Palladium Hotel Group est une chaîne hôtelière espagnole forte de **plus de 50 ans d'expérience**, appartenant au **Grupo Empresas Matutes (GEM)**. Le groupe exploite **plus de 40 hôtels** et propose **plus de 13 000 chambres** réparties dans **huit pays** : Espagne, Mexique, République dominicaine, Jamaïque, Italie, Brésil, États-Unis et Émirats arabes unis.

Son portefeuille comprend **dix marques** hôtelières :

- **TRS Hotels**
- **Grand Palladium Hotels & Resorts**
- **Palladium Hotels**
- **Fiesta Hotels & Resorts**
- **Ushuaïa Ibiza Beach Hotel**
- **The Unexpected Hotels**
- **Only YOU Hotels**
- **BLESS Collection Hotels**
- **Hard Rock Hotels** (en licence, avec trois établissements à Ibiza, Tenerife et Marbella)
- et la marque éphémère **45 Times Hotels**.

Le Palladium Hotel Group se distingue par **sa philosophie centrée sur le bien-être de ses collaborateurs** et par **l'excellence de ses produits et services**, offrant à ses clients des expériences hôtelières de grande qualité.

[www.palladiumhotelgroup.com](http://www.palladiumhotelgroup.com)

### Hard Rock®

**Hard Rock International (HRI)** est l'une des entreprises les plus emblématiques au monde, présente dans **plus de 75 pays** à travers **plus de 300 établissements** : hôtels, casinos, boutiques Rock Shops®, cafés et salles de concert.

Hard Rock détient la **plus grande collection de souvenirs musicaux authentiques** au monde. Ce trésor a débuté avec une guitare offerte par Eric Clapton et compte aujourd'hui **plus de 88 000 pièces** exposées dans ses différents établissements à travers le globe.

Le programme de fidélité mondial **Unity by Hard Rock™** récompense ses membres pour leurs activités préférées au sein des établissements participants. Par ailleurs, **Hard Rock Digital** développe l'offre de paris sportifs et d'iGaming, avec des produits conçus pour les joueurs du monde entier, dans l'esprit rock qui caractérise la marque. Hard Rock International a reçu de **nombreuses distinctions** dans les secteurs du voyage, de l'hôtellerie, du divertissement, du jeu et de la restauration. L'entreprise bénéficie actuellement d'une **notation d'investissement** auprès des principales agences de notation financière : **S&P Global Ratings (BBB)** et **Fitch Ratings (BBB)**.

[www.hardrock.com](http://www.hardrock.com) ou [shop.hardrock.com](http://shop.hardrock.com).

### **Perrier-Jouët**

Perrier-Jouët est l'une des plus prestigieuses et authentiques maisons de champagne. Située à Épernay, elle se caractérise par l'extraordinaire finesse de ses champagnes, issus des meilleurs vignobles. Cette maison se différencie également par l'expertise dans l'art traditionnel de l'élaboration du champagne par seulement sept maîtres de chai qui servent dans ses caves depuis 1811.

Depuis sa création, la Maison Perrier-Jouët est liée à la nature et s'efforce de promouvoir la biodiversité en installant des ruches mais également en plantant des arbres et en adoptant une philosophie de viticulture régénérative. Outre sa relation étroite avec la nature, son lien avec l'art a toujours été très pertinent, sa maison étant considérée comme l'une des plus grandes collections privées d'Art nouveau au monde et la plus importante en France.

[www.perrier-jouet.com](http://www.perrier-jouet.com)