



SUBLIMOTION LANCE « HERITAGE » : UN ENGAGEMENT POUR LA TRADITION GASTRONOMIQUE ET LA SUBTILITÉ TECHNOLOGIQUE

Le 1er juin, Sublimotion a inauguré sa onzième saison au Hard Rock Hotel Ibiza avec une nouvelle offre et une vision de l'expansion internationale dans les mois à venir.



Paris, 4 juin 2024 - Sublimotion, le premier spectacle gastronomique au monde créé par le chef 2* Michelin Paco Roncero et le directeur créatif Eduardo Gonzales, lance un nouveau concept, Hard Rock Hotel Ibiza.

“Heritage” donne un nom et une âme à la nouvelle proposition expérimentale qui revient aux racines de la restauration. Le but, une fois de plus, est d'accroître le plaisir de partager du temps et des mets autour d'une table. Après 10 ans à la tête de l'évolution du spectacle gastro-immersif, Sublimotion embrasse cet héritage et cette tradition. L'idée est de se réinventer, en utilisant les dernières technologies d'une manière subtile et mesurée, dans une ode à l'excellence gastronomique.

Un pas de plus pour honorer les bonnes coutumes, sources d'inspiration pour une évolution réfléchie. Valoriser le travail bien fait, sans précipitation, en respectant le produit et les temps de préparation. Tradition et avant-garde coexistent dans un équilibre constant.

« Cette année, sur la partie gastronomique, nous avons voulu mettre en valeur l'essence de la matière première, le produit, en accordant une attention particulière à son union avec la mise en scène. La cuisine d'avant-garde est plus présente que jamais, avec des plats basés sur le produit et sur la technique, parfaitement harmonisés

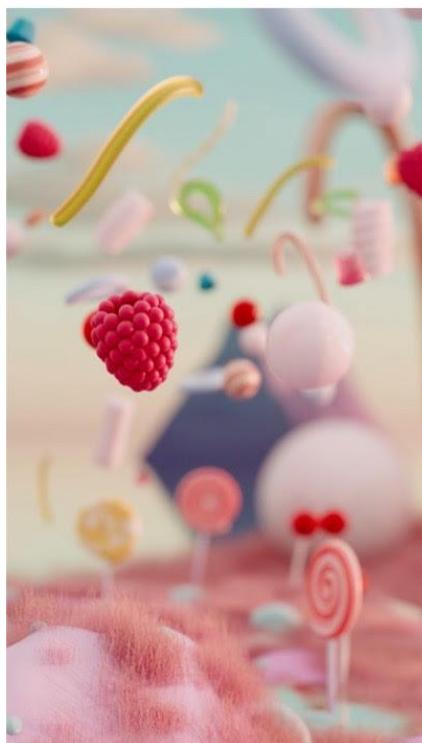
avec chacune des scènes qui composent l'expérience", révèle le chef Paco Roncero à propos des nouveautés de cette année.

Pour compléter cette proposition culinaire inégalée, Sublimotion collabore avec le groupe Pernod Ricard, responsable de l'association avec Perrier-Jouët Belle Epoque. Une union consolidant ainsi leur relation pour une année supplémentaire.

Plus de dix ans de travail et d'expérimentation par une équipe multidisciplinaire ont transformé le secteur et continuent d'inspirer à travers les cinq continents. Depuis sa création, cet engagement n'a cessé de surprendre et de passionner le public national et international, offrant une aventure unique, distincte et en constante évolution.

« De nombreux mois de travail et de recherche, des essais et des erreurs continus qui nous permettent d'apprendre et parfois, seulement parfois, de découvrir de nouveaux chemins et de nouvelles possibilités pour continuer à nous émerveiller. C'est à ce moment-là que tous les efforts en valent la peine, » explique le Directeur créatif Eduardo Gonzales, en décrivant comment le concept est développé avec toute l'équipe pluridisciplinaire de Sublimotion.

Sublimotion, situé au sein du Hard Rock Hotel Ibiza, établissement de Palladium Hotel Group, ouvrira ses portes cette saison du 1er juin au 30 septembre.



Après 11 ans en ce même lieu et plusieurs saisons en Arabie Saoudite et à Dubaï, Sublimotion est plongé dans un plan d'expansion et finalise l'ouverture de nouvelles implantations internationales dans les mois à venir.

A propos de Paco Roncero

Paco Roncero est l'un des principaux représentants de l'avant-garde culinaire espagnole, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de nos frontières. Son avant-garde technique et créative se traduit non seulement par un style de cuisine, mais aussi par une façon de proposer et de comprendre la gastronomie comme une expérience sensorielle unique.

Il est titulaire de quelques-uns des prix gastronomiques les plus prestigieux, dont le prix du chef L'Avenir 2005, décerné par l'Académie internationale de gastronomie, et le prix national de gastronomie 2006, décerné par l'Académie royale espagnole de gastronomie. Au Paco Roncero Restaurante, il détient deux étoiles Michelin et trois Repsol Suns.

En 2020, Paco a été reconnu comme l'un des 100 meilleurs chefs du monde par la prestigieuse liste internationale The Best Chef Awards à la 71e place, en 2021 il est passé à la 45e place et en 2022 il a atteint la 36e place.

Il est actuellement chef exécutif et directeur du Real Casino de Madrid et de son restaurant Paco Roncero Restaurante. Mais également du restaurant Rhudo à Madrid, fruit de l'union sans précédent entre le chef

et une équipe incroyable de l'industrie du spectacle et du sport. On compte parmi eux les célèbres acteurs Álex González et Miguel Ángel Silvestre, le joueur de l'équipe nationale espagnole Marcos Llorente et le champion du monde Antoine Griezmann ; les gastrobars Estado Puro à Madrid et à Shanghai ; et Sublimotion, le restaurant le plus avancé et le plus innovant jamais imaginé. pacoroncero.com

Eduardo Gonzales

Co-fondateur et directeur créatif de Sublimotion. Après avoir terminé ses études en communication et en design, il a commencé sa carrière professionnelle en tant que designer de produits pour le club de football Real Madrid. Après cette première étape, il a entamé son parcours dans la conception et la production d'événements à Düsseldorf (Allemagne) et en 2001, il a fondé le studio créatif et l'agence d'événements spéciaux Vega Factory.

Avec plus de vingt ans d'expérience dans la conception et la production de grands événements et spectacles aux niveaux national et international, sa carrière est remplie d'actions corporatives pour des grandes marques, des présentations de produits, des événements institutionnels, des événements sportifs, des événements sociaux, des festivals de musique...

Parmi ses références, on compte l'inauguration des caves Marqués de Riscal par le célèbre architecte Frank Gehry, la présentation médiatique de l'équipe espagnole de basketball, les actes officiels de la Présidence espagnole de l'Union Européenne, ou encore le Starlite Music Festival à Marbella. C'est précisément lors de la production de ce festival qu'il a rencontré le Chef Paco Roncero en 2012 et, après une visite à son atelier, lui a proposé de créer ensemble le premier spectacle gastronomique.

Co-auteur du livre Sublimotion et chroniqueur sur les événements et spectacles pour des médias tels que Vanity Fair, IP Mark, ou Ediciones Protocolo. vega-factory.com

À propos de Palladium Hotel Group

[Palladium Hotel Group](#) est une chaîne hôtelière espagnole avec plus de 50 ans d'expérience, détenue par Grupo Empresas Matutes (GEM). Le groupe exploite plus de 40 hôtels et plus de 13 000 chambres dans 8 pays : Espagne, Mexique, République Dominicaine, Jamaïque, Italie, Brésil, États-Unis et Émirats Arabes Unis et gère neuf marques : TRS Hotels, Grand Palladium Hotels & Resorts, Palladium Hotels, Fiesta Hotels & Resorts, Ushuaïa Unexpected Hotels & Residences, Only YOU Hotels, BLESS Collection Hotels, la marque Hard Rock Hotels sous licence avec trois hôtels à Ibiza, Tenerife et Marbella et la marque éphémère 45 Times Square Hotel. Palladium Hotel Group se caractérise par sa philosophie consistant à prendre soin de son personnel et à offrir à ses hôtes un haut niveau de qualité dans ses produits et services.

À propos de Hard Rock® :

[Hard Rock International](#) (HRI) est l'une des entreprises les plus reconnues au monde, avec des établissements dans 70 pays couvrant 309 sites, comprenant des hôtels, des casinos, des Rock Shops®, des salles de spectacles et des cafés appartenant à l'entreprise ou sous licence. HRI a également lancé une coentreprise appelée Hard Rock Digital en 2020, une plateforme de paris sportifs en ligne ou au détail et de jeux sur Internet. À partir d'une guitare d'Eric Clapton, Hard Rock possède la plus grande et la plus précieuse collection au monde de Memorabilia authentiques, avec plus de 88 000 pièces, exposées dans ses établissements du monde entier. Les hôtels Hard Rock ont été récompensés par l'étude J.D. Power's North America Guest Satisfaction Study en tant que première marque pour la Satisfaction Client Exceptionnelle pendant deux années consécutives, et parmi les meilleurs hôtels haut de gamme pendant quatre années consécutives. HRI est devenue la première société de jeux privée désignée comme société américaine la mieux gérée par Deloitte Private et The Wall Street Journal en 2021, et a depuis été honorée à trois reprises. Hard Rock a également été désigné par le magazine Forbes comme l'un des meilleurs employeurs au monde, ainsi que comme l'un des meilleurs employeurs pour les femmes, la diversité et les nouveaux diplômés, et comme l'un des meilleurs grands employeurs dans le secteur des voyages et des loisirs, des jeux et du divertissement. Lors des 2022 Global Gaming Awards, Hard Rock a été nommé opérateur terrestre de l'année pour la deuxième fois en quatre ans. Hard Rock International détient actuellement des notes d'investissement de la part des principales agences de notation de qualité : S&P Global Ratings (BBB) et Fitch Ratings (BBB). Pour plus d'informations sur Hard Rock International, rendez-vous sur www.hardrock.com ou shop.hardrock.com.

A propos de 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