

El empresario Martin Flannery acaba de abrir su cuarto local en Chile

# "Este es mi segundo intento con un bar bien grande y de estilo pop"

**El irlandés lleva 31 años en Chile: "Me gusta el clima y siento que hay respeto por los extranjeros".**

FRANCISCA ORELLANA

"Prefiero hablar en inglés, pero hagámoslo en español, si igual vivo hace 31 años en Chile, en Lo Barnechea," explica Martin Flannery (73 años), dueño del emblemático pub irlandés Flannery's en Las Condes y que hoy acaba de abrir su cuarto local en Chile.

Aunque lleva tres décadas en el país, no se le ha pegado el acento chileno: "Tengo mi acento irlandés, está intacto en un 100%", dice. Sin embargo, ha sabido leer muy bien la movida nocturna y de entretenimiento al ser uno de los primeros en abrir un bar irlandés en Chile.

"Somos bien conocidos por celebrar el día de Saint Patrick. Fue un invento mío en los años 90, cuando empezamos a celebrarlo con amigos en 1996 y se ha transformado en una fiesta bien masiva en la calle y con mucha gente. Hoy hay muchos locales, bares y restaurantes que lo celebran. Y eso mismo nos ayuda a mantener viva la marca", cuenta.

**¿Al chileno en general le gusta celebrar, salir a pasarlo bien?**

"No solamente los chilenos celebran, hay muchos extranjeros en Chile que lo hacen, pero sí, al chileno igual le gusta salir".

Como muchas veces lo repite en esta entrevista, Flannery lleva el tema del bar en su ADN porque su familia se inició en el rubro a inicios de 1900 en Ballinrobe, Irlanda, donde la familia Flannery abrió su primer Flannery's el cual continúa hasta hoy, pero ya en manos de otros empresarios.

"En su minuto mi hermana me ofreció ir a hacerme cargo del negocio en Irlanda, pero no, yo me quedo en Chile, quiero estar tranquilo", cuenta este trotamundos. Antes de pisar suelo nacional, vivió en Medio Oriente, en Zambia viendo proyectos de trigo y algodón, o en Honduras o Belice produciendo plátanos antes de llegar en 1995 a Chile.

**¿Por qué decidió quedarse en Chile?**

"Mi profesión no es de administrador de pubs, soy ingeniero agrónomo. Llegué a Chile para administrar una exportadora de frutas en 1995, pero cinco años después tenía mucho estrés, con muchas palpitaciones. Decidí buscar algo diferente para mi



Martin Flannery junto al francés Nicolás Samson en el Flannery's Train Station.

vida y me metí a este negocio que yo lo conocía por mi historia familiar. Mi hermano ya tenía un local y me quedé administrándolo hasta que él se fue de vuelta a Irlanda y me lo dejó. Y así he seguido en el rubro, haciéndolo a mi propio tiempo. He abierto varios restaurantes como los cafés Melba, estuve representando Carlsberg por trece años y ahora tengo una producción de cervezas propias".

**¿Pero qué le gustó de este país?**

"Me encanta visitar Irlanda y su cultura, pero el clima no me gusta mucho. Está lloviendo 360 días del año y la temperatura promedio es de 12°C, entonces no me gusta. Tengo mis tres hijos viviendo allá, pero me gusta Chile porque aquí como extranjero puedes tener tu propia empresa y no necesitas tener socios locales, las leyes funcionan. No hay corrupción, puedes manejar tu negocio tranquilo, no tiene una mafia que te está pidiendo pagos mensuales como en Centroamérica. Si abres un local en Honduras debes pagar a alguien por protección. Me gusta el clima de Chile y siento que hay respeto por los extranjeros acá, entonces siento muy cómodo en Chile".

## Ciudad Lo Barnechea

Martin Flannery, junto al francés Nicolás Samson, acaba de abrir un nuevo local, el primero de la marca en el Espacio Urbano La Dehesa, en la comuna de Lo Barnechea: Flannery's Train Station.

**¿Por qué abrir en esta comuna?**

"Conozco este barrio y hace mucho tiempo estuve pensando en abrir uno ahí. Hace más de seis años lo iba a hacer, pero llegó la pandemia y suspendí el proyecto. Este es mi segundo intento con un bar bien grande y de estilo pop. Me gusta el sector porque desde la pandemia mucha gente se está quedando en Lo Barnechea, ya no se va a otras comunas. Antes muchos jóvenes iban a Vitacura o Bella Vista a pasarlo bien, pero ahora no, ya la gente no quiere viajar mucho y se está quedando en el barrio. Hay un cambio en el estilo de la vida. Lo Barnechea ahora es como una ciudad satélite y hay mucha juventud".

**Hay mucho comercio ahora.**

"Sí, ha crecido mucho en los últimos diez años, ya no hay solo casas. En los 90 había unas 70.000 personas, ahora hay más de 200.000, ha crecido tres veces en 30 años".

**¿Y tiene alguna novedad con este nuevo bar?**

"Mire, en los locales de Tobalaba tenemos happy hour desde las 16.30 hasta 20:30 horas. Y vamos a lanzar en la Dehesa un segundo happy hour que parte más tarde, de 10:30 hasta las 01:00 de la madrugada para incentivar a que vayan más jóvenes porque ellos salen más tarde a divertirse. Es para tener algo diferente, con eventos mensuales y música en vivo".

## Diez estilos de cerveza con su propia marca

Además de dueño de bar, Martin Flannery produce su propia cerveza -y que vende sus propios locales- con una planta cervecera que tiene en Pirque: "Todas las cervezas de nuestros locales están hechas en casa", dice.

Actualmente, produce diez estilos de cervezas. "Mi favorita es la light en alcohol, se llama Summer Ale, que tiene 4% de alcohol, entonces me tomo cuatro o cinco y no me voy a emborrachar".

Sin embargo, la que más destaca es la Stout Nitrogenada: la Flannery's Irish Cream Stout: "Está hecha con nitrógeno no con CO2, no la tiene nadie más en Chile, es muy cremosa, con una espuma muy fina, es otra sensación. Y por lo mismo, estoy pensando en exportarla a Argentina y Perú, porque en dos o tres meses más vamos a sacar una versión en lata".

**¿Cómo es el consumo de cerveza en Chile?**

"Ha crecido. Cuando llegué se consumía 20 litros por cápita, mientras que en Irlanda eran 200 litros. Ahora Chile está en 55 litros y en Irlanda bajó a 100, pero el consumo está plano y hay mucha competencia. Las cervecías industriales están bajando mucho su precio, hoy en supermercados se pueden comprar 24 latas en \$12.000 y eso afecta las ventas de cervecías artesanales. Hay mucha presión".