

NICOLAS SAMSON Y MARTIN FLANNERY:

LA ALIANZA FRANCO-IRLANDESA QUE VA POR LA EXPANSIÓN DE FLANNERY'S, UN CLÁSICO DEL NEGOCIO DE *PUBS*

MARISA COMINETTI

Martin Flannery pisó suelo chileno en 1995. Llegó como gerente general de una frutícola multinacional. Fueron cinco años. Ahí dio un giro personal y profesional y se aventuró en el negocio de los *pubs*. En 1999 fundó uno de los bares irlandeses más emblemáticos de Santiago: Flannery's Irish Geo Pub en calle Encomenderos. Ahí estuvo hasta 2017 cuando le vendió el terreno al MUT y se trasladó a pocos metros. Un año antes abrió un segundo local, muy cerca: Flannery's Beer House.

Así se mantuvo hasta que a mediados del año pasado el irlandés —que lleva el negocio en las venas, ya que la familia se inició en el mundo de los *pubs* en 1906 en Ballinrobe— se asoció con el francés Nicolas Samson, con el fin de expandir el negocio. Y de paso Martin Flannery (73) el ritmo. El primer fruto de esta unión es la apertura de un tercer local: Flannery's Train Station en La Dehesa. "La idea es que Nicolas se sume a los que ya existen, además de impulsar el crecimiento", dice Flannery.

Samson (47) llegó de Bretaña a Chile en 2002. Vino a estudiar y visitar a su hermano, y terminó casado con una chilena. Ahí tuvo su primer acercamiento al *pub*, ya que iba a ver los partidos del mundial de fútbol. Volvió a Francia hasta 2015 y vuelve a Chile. Con la experiencia de gerenciar una cadena de restaurantes italiana entra al rubro local: socio de La Fabbrica, Uncle Fletch y KrossBar. En 2019 con Jérôme Reynes (del Le Fournil) y montan Castillo Forestal, donde se mantiene (vendió en los otros).

Con Flannery's el plan es operar entre siete u ocho locales propios en Santiago, dice Samson.



Nicolas Samson y Martin Flannery en el nuevo local de La Dehesa.

En paralelo remodelarán los dos primeros. También salir a regiones vía franquicias, que esperan concretar en el corto plazo.

Además de lo gastronómico, Martin Flannery está en el negocio cervecero, con una planta en Pirque, donde produce ocho variedades que vende en los locales. Aquí también hay planes: en mente está la producción de cidra.