

## Manu Liria, chef del «Restaurante Chic»

# "NADIE VA A COCINAR MEJOR QUE UNA ABUELA"



"Chic" es el nuevo proyecto del chef Manu Liria.

Redacción

Fotos: Suso Betancort

El grancanario, Manuel Liria, ha logrado su sueño: inaugurar con éxito el restaurante «Chic» en la carretera Tías-Mácher. Lo ha hecho con la premisa de fusionar tradición con estética moderna y de aportar un concepto más informal al hábito del buen comer. El esfuerzo por innovar, en el contexto de una casa tradicional canaria rehabilitada, le lleva a ofrecer la música de un DJ los fines de semana para enriquecer la experiencia culinaria.

**¿Cuál es la filosofía del proyecto «Chic»?**

La filosofía que me impulsa en la mayoría de mis proyectos es lograr aportar algo diferente. Aspiro a que mis clientes no se encasillen. Huyo del «Voy, como y me voy», porque quiero que en «Chic» se viva una experiencia divertida.

#### ¿Y de qué tipo?

Haremos shows y performances, también la actuación de un DJ que pueda estar pinchando, por ejemplo soul, durante el tiempo que el comensal está en el restaurante. O música en vivo. Con todo esto pretendemos interactuar con el cliente.

**Este concepto supongo que lo has aprendido de tu experiencia en Ibiza donde se puede estar**

**priorizando el emocionar al cliente con una experiencia gastronómica**

En este caso he observado mucho el lugar. Aquí en Lanzarote no es lo mismo lo que uno pretenda hacer con lo que luego funciona. La gente tiene unos hábitos que hay que respetar. Lo primero que me planteo al abrir un local es hacer un estudio de mercado para dirigirnos con eficacia al tipo de cliente que queremos captar.

**¿Y qué pautas recomienda ese estudio?**

En mi caso creo que se está olvidando al cliente local-residente. Mi enfoque es hacer una carta fusionada, entre lo canario tradicional y lo internacional, y que ade-



Este ha sido su gran sueño y ahora lo ha hecho realidad.

más no cueste pagarla. Quiero que todo el mundo tenga la oportunidad de probar lo que hago, porque aspiro también a educar paladares.

**Has estado trabajando en el «Isla y el Mar» Hotel Boutique, pero también en el «Amura», te has formado en Londrés, New York, y otros países, pero siempre dices que quien más te ha marcado ha sido tu abuela**

Precisamente me pedía el cuerpo parar de tanto viaje, y eso estoy haciendo con «Chic», regreso a mis orígenes. Y mi abuela ha sido esencial en mi manera de entender la cocina, ha sido claramente mi inspiración. Creo que a muchos cocineros se les ha ido un poco la cabeza,

**“Creo que a muchos cocineros se les ha ido un poco la cabeza, y se esmeran más en la presentación que en el sabor”**

y se esmeran más en la presentación que en el sabor. Yo quiero volver al «fuego lento». Esa es mi base, aunque después le aporte un toque más moderno con sabores más exóticos. Tengo claro que nadie va a cocinar mejor que una abuela.

**Y ahora que la gastronomía de calidad está despertando en**

**Lanzarote ¿cómo te vas a diferenciar de la competencia ?**

«Chic» debe ser algo elegante y que esté de moda. Precisamente, esa idea es lo que nos va a diferenciar. O más bien lo que va a aumentar la buena imagen que ya tiene la isla en la gastronomía internacional. Ofreceremos comida de autor para todos los bolsillos. Nosotros estamos ubicados en un entorno rural, pero ofrecemos cocina de fusión. Y al comensal le vamos a ofrecer en cuanto llegue un aperitivo para que conozca las distintas dependencias de la casa, donde por cierto habrá una parte dedicada al tapeo, porque «Chic» puede ser una parada para un picoteo informal.

Más de 30 años de experiencia

✓ Tratamientos de calidad al alcance de todos.

clinicaplatayreguera.com

Clinica Plata y Reguera

Lanzarote / 928 81 18 87

Fuerteventura / 928 53 20 34

Plata & Reguera

Odontología avanzada