

SPC
PÀGINES ESPECIALS

CAN
MANEL

DIVENDRES, 12 DE NOVEMBRE



ESTRENANT
CASA

EL MÍTIC RESTAURANT ES TRASLLADA A UN
AMPLI I MODERN LOCAL DE LA PLAÇA REBÉS



Un clàssic que es reinventa

► CAN MANEL ES TRASLLADA A UN AMPLI LOCAL DE CAL CINTET, A LA PLAÇA REBÉS

► EL RESTAURANT MANTÉ L'ESSÈNCIA TOT COMBINANT TRADICIÓ I MODERNITAT

Consolidat des de fa anys com tot un referent de la gastronomia andorran, el restaurant Can Manel va fer un important salt qualitatiu el mes de setembre passat, quan va inaugurar el seu nou local, al número 5 de la cèntrica plaça Rebés d'Andorra la Vella. Un canvi que, per una banda, es tradueix en una major proximitat al client gràcies a l'estratègica ubicació del restaurant i, per l'altra, en una atenció més acurada gràcies a les característiques de les noves dependències: més àmplies, dividides en diferents espais –incloent-hi una zona reservada– i amb una cuina d'última generació que agafa tot el protagonisme en ocupar un espai central al local, a la vista de tothom.

Tot i aquests canvis, la voluntat és que Can Manel mantingui la seva ànima de sempre, en una aposta que combina tradició i modernitat. “Després de 42 anys, la veritat és que el restaurant necessitava un canvi, tant de cara al client com als que hi treballem”, explica el xef Carles Flinch. “En tots aquests anys, des que els meus pares, el Manel i la Pepita, van obrir el restaurant el desembre del 1979, la nostra cuina ha evolucionat molt, però el local del carrer Mestre Xavier Plana havia quedat antiquat, estret i pe-

EL CANVI HAVIA ESTAT LLARGAMENT MEDITAT PEL XEF CARLES FLINCH

tit. En definitiva, incòmode per als clients”, reconeix. “Ara el que hem buscat és un espai més ampli, per oferir el màxim confort a les persones que ens visiten i també als treballadors de la casa.”

L'opció del trasllat havia estat llargament meditada. “Ja feia set o vuit anys que pensàvem de canviar Can Manel de lloc i buscàvem diferents alternatives”, ressalta Flinch, que es mostra satisfet amb l'opció finalment escollida. “L'edifici, cal Cintet, ha estat totalment renovat, i els baixos on ara hi ha Can Manel, on abans hi havia una botiga de catifes, ja es van condicionar expressament per fer-hi un restaurant. Per a nosaltres era el lloc ideal, tant per la localització privilegiada com per les característiques de l'espai.”

La tasca d'interiorisme ha ajudat a crear el clima adequat, i el resultat és un restaurant amb un

A MÉS

UNA CUINA “FERRARI”

La nova cuina de Can Manel –“el meu Ferrari”, com l'anomena el xef Carles Flinch– és un model d'última generació construït per la companyia catalana Adisa i instal·lat per la firma local Grup Rull, i que pesa més de 600 quilos. Fabricada en un sol bloc d'acer inoxidable, la cuina ocupa un lloc preeminent al nou restaurant. “Hem volgut que estigui a la vista dels clients, que sigui el centre del local”, ressalta Flinch.

ambient càlid i acollidor. El xef diu que “a l'arquitecte li vam demanar que volíem l'essència de Can Manel posada una mica al dia, però no volíem un restaurant amb moltes floritures”. En aquest sentit, precisa que “hem volgut jugar amb elements tradicionals com la pedra, la fusta o el ferro... seguir amb l'essència del que era Can Manel després de més de quatre dècades a l'antic local”.

Però els canvis no són només estètics. Si el restaurant anterior tenia 12 taules i capacitat per a 45 comensals, el nou espai pot acollir fins a una seixantena de clients, a més de la terrassa, oberta tot l'any, amb espai per a unes 25 persones més. L'àrea privada, una vella reivindicació dels clients de tota la vida, també és una novetat a destacar. “En definitiva, hem anat a buscar amplitud i qualitat per a tothom”, puntualitza el xef de Can Manel.

Una bona mostra que el restaurant vol mantenir la seva essència intacta és que l'oferta gastronòmica amb marca de la casa amb prou feines ha patit variacions. "Mantenim els cargols a la llauna, la carn, els plats salsats, els civets, el foie gras, la carn a la brasa, els peus de porc, les perdius a la vinagreta... la cuina que hem fet sempre", enumera Flinch. En paral·lel, "també hem donat més protagonisme al peix, per suavitzar una mica els plats, ja que hi ha molta gent que opta per cuidar-se més", agrega. Insisteix, però, que la filosofia del nou Can Manel és la de sempre. "La carta pràcticament no l'hem tocat i seguim amb la nostra aposta pels productes de proximitat i de la màxima qualitat", subratlla.

De cara al futur, el restaurant vol explorar nous serveis per complementar la seva oferta gastronòmica. Per un costat, i aprofitant que el nou local té una àmplia barra, una de les novetats aniria per aquí. "Volem jugar amb aquest espai, crear una fórmula exprés per als migdies, perquè totes aquelles persones que vulguin menjar ràpid, però bé, puguin acostar-se aquí sense haver d'entaular-se", relata Carles Flinch. "I als matins, també volem fer esmorzars de forquilla i ganivet. És un altre dels projectes que tenim en ment."

D'altra banda, Can Manel també vol introduir una mena de me-



nú de migdia. "No seria pròpiament un menú, sinó plats *casual*, o plats del moment... Això no ho teníem a l'altre restaurant, per la situació o pel tarannà del mateix local", apunta el xef. "També és cert que no estava en una zona com aquesta. Ara estem al mig de la parròquia i això ens permet

captar un altre perfil de client, que pugui dinar ràpidament i tornar a la feina."

I és que Flinch no pot estar més satisfet amb la nova situació, sobre la qual insisteix que obre tot un ventall de possibilitats per al negoci. "La nova ubicació ens permet estar molt més a la vista,

ES PASSA DE 45 A 60 COMENSALS I EL LOCAL GUANYA UN ESPAI RESERVAT

més exposats, i ens dona l'oportunitat de captar més clients", assegura. El canvi d'emplaçament s'ha traduït en un èxit rotund pel que fa a afluència de clients. "Durant les primeres setmanes hem hagut d'agafar reserves pràcticament d'una setmana a l'altra. Estem molt satisfets."



**GRUP
RULL**

DES DE 1940 FEM CUINES AMB PERSONALITAT

Projectes gastronòmics d'alçada

CARRER DE L'ALZINARET, 5, ANDORRA LA VELLA
TELÈFON (+376) 750 075 | www.gruporull.com



Carles Flinch, Xef ambaixador TPBtech® a Andorra

Tu també pots cuinar com un professional amb la tecnologia d'inducció invisible de TPBtech®

www.tpbarcelona.com
info@tpbarcelona.com
@tpbtech
+34 931176639

TPBtech®
invisible induction technology