

JESÚS QUÍLEZ

Gerente del restaurante Flash Flash

"En mi nevera nunca faltan los huevos"

En 1970, el restaurante Flash Flash, que sus dueños califican como la primera tortillería del mundo, abrió sus puertas en Barcelona con un cuidado diseño al estilo op-art, convirtiéndose pronto en punto de encuentro de la llamada *gauche divine*, y consiguiendo que la sencilla tortilla subiese de categoría. Jesús Quílez lleva desde entonces al frente de este local emblemático, que este año ha cumplido 40 años. Quílez se ha ocupado también de la gerencia del famoso restaurante Siete Puertas, de Barcelona, durante 33 años, compaginando las cuentas de ambos establecimientos. Procede de una familia de productores avícolas, y quizás de ahí le viene su afición a este alimento.



● **Cuatro décadas sirviendo tortillas de toda clase... ¿Cuál es el balance que hace de todos estos años al frente de un restaurante tan singular?**

Lo más positivo es que el Flash Flash ha sido un gran éxito; fue un boom cuando se inauguró, y aún ahora es idéntico al que abrió sus puertas en 1970. El local es el mismo, el público básicamente también... Se han cambiado poquísimas cosas, e incluso nos vienen a visitar como obra de interiorismo. La estética propia del Flash Flash continúa vigente. El que no lo conoce no se cree que tenga 40 años. Y es que los buenos

diseños no pasan de moda; este local nació con una línea regular en todo, y con una oferta gastronómica que sólo ha sufrido ligeros cambios, fundamentalmente por el gusto de ampliar la gama.

● **¿Se siguen sorprendiendo los clientes de que se hayan especializado en tortillas?**

La mayoría de nuestros clientes son habituales; vienen aquí como si fueran a su casa. Luego están los que se sorprenden, los extranjeros que no se esperan el diseño ni tanta cantidad de tortillas, porque me parece que en España no existe un local como éste. Puede que

existan algunos que se distingan por hacerlas especialmente buenas y que tengan tres o cuatro tipos, pero nosotros sólo en carta ofrecemos más de 60. Y en cartera tenemos 150 tortillas diferentes. La verdad es que mantener estos números no es fácil, porque la tortilla es un plato que se debe preparar sobre la marcha. Nosotros las hacemos como en casa, una a una.

● **De aquel proyecto de los años 70 han nacido franquicias en Madrid y en Valencia. ¿Hay expectativas de seguir ampliando el negocio?**

La actual crisis económica no se ha reflejado especialmente en una reducción de la cantidad de huevos servidos, según explica Quílez, en todo caso posiblemente les haya afectado en igual medida que a todos los sectores, con lo que la cantidad de huevos frescos que ahora compran es algo menor, en torno a un 3% menos. Si bien en los años 70 compraban muchos huevos frescos, más que ahora, Quílez también apunta que buena parte de esa reducción se explica porque la han sustituido por el producto pasteurizado. Por lo demás, puede decirse que la regularidad del Flash Flash es asombrosa. Los huevos vienen cada día, de forma que no tienen ni que hacer el pedido previo: se cogen los que se necesitan para el día y no se piensa en almacenar.

Sí. En Madrid abrimos hace dos años y medio, después de visitar locales que por allí tenían fama de hacer buenas tortillas. En Valencia lo hicimos en diciembre del año pasado. Y esperamos abrir otros nuevos, pero no de inmediato; nos lo pensamos mucho, porque el Flash Flash es un restaurante con alma. Los que llevan las franquicias de Madrid y Valencia eran clientes del de Barcelona, lo conocían y tenían muy buenos recuerdos.

● **Un restaurante dedicado a las tortillas debe de invertir mucho en huevos y sus derivados, ¿tiene cifras en este sentido?**

Pues sí, estamos en alrededor de 20 litros de huevo líquido a la semana, o lo que es lo mismo, entre 80 y 100 litros mensuales. Este lo utilizamos para hacer las

"Compramos 1.500 docenas de huevos mensuales: 18.000 al año"

mayonesas, las salsas y para pastelería. En cuanto al huevo con cáscara, compramos 1.500 docenas mensuales, que son 18.000 al año. Si añadimos los datos de huevo pasteurizado, seguramente nos pondríamos en las 25.000 docenas. Esto es un millón de docenas en estos 40 años, alrededor de 12 millones de huevos.

● **La actual crisis económica, ¿se ha reflejado en una reducción de la cantidad de huevos comprados?**

No especialmente. La crisis nos ha afectado en la medida en que ha afectado a todos los sectores, y seguro que la cantidad de huevos frescos que compramos es algo menor; podría estar en torno a un

3% menos. En los años 70 comprábamos muchos huevos frescos, más que ahora, pero parte de esos huevos se han sustituido por el huevo pasteurizado. Por lo demás, puede decirse que la regularidad del Flash Flash es asombrosa. Los huevos vienen cada día, y no tenemos ni que hacer el pedido previo. Cogemos los que necesitamos para el día y no pensamos en almacenar.

● **¿De dónde vienen sus huevos?**

De Calaf, de una casa con bastante prestigio en la que a menudo compran los restauradores. Supongo que la mayoría serán huevos de gallinas en batería –no podríamos gastar tanto en huevos procedentes exclusivamente de gallinas de corral–, pero sí que miramos mucho la calidad. Hemos tenido muy pocos proveedores a lo largo de estos 40 años, pero en cuanto veíamos una carencia, cambiábamos.

● **Hablando de calidad, ¿qué aspectos miran para elegir un proveedor u otro?**

Para nosotros es importante que los huevos vengan limpios, de una casa seria que no tenga problemas de higiene. En los años 70, el proveedor que teníamos nos dejaba los huevos y se llevaba los cartones. Entonces apareció una empresa que hacía los envases desechables y la contratamos, mucho antes de que esto fuera obligatorio.

● **Cuidar el detalle de un establecimiento como este durante tantos años debe de tener motivaciones personales detrás... ¿También usted, como los socios fundadores, es un amante de los huevos?**

Soy un fanático de los huevos; en mi nevera nunca faltan. Mis comidas favoritas son la tortilla de patatas y los huevos fritos. En general, a toda mi familia le gustan especialmente, incluyendo a mi nieto. Para escribir el libro *Comer es una fiesta*, uno de los socios fundadores, Leopoldo Pomés, lle-



vó a cabo una encuesta a 2.000 personas sobre los platos que más les gustaban. El resultado fue que el número uno indiscutible eran los huevos fritos.

● **Para acompañar a una tortilla, ¿qué plato es el más adecuado?**

La tortilla es muy versátil, puede ser un primer plato o un segundo, sea de los ingredientes que sea. También es verdad que las hay más potentes y más ligeras. Ayer por ejemplo yo mismo me tomé un gazpacho y de segundo una tortilla de judías blancas con bacalao. Si uno quiere algo más ligero, puede tomarse primero una ensalada o una crema fría y después una tortilla. Si no, otra combinación es la tortilla de primero y de segundo una carne.

● **¿Cuáles son las tortillas más populares en el Flash?**

La panadera (con pan, queso y tomate frito), pero creo que la razón es que es la que más le gusta al maître... [ríe] La recomiendo mucho. Y también la de alcachofas, aunque no la tenemos todo el año.

● **¿Tienen otros platos a base de huevo que no sean tortillas?**

Muchos, incluyendo las tortillas dulces. Los platos del día se cambian constantemente. Hemos tenido huevos al salmorejo, revueltos con jamón, con butifarra... Y el postre rey, que es la tarta de queso.

Marisa Montes

