



MONTSE TARRIDA VIDAL, DIRECTORA GENERAL DE SEMON Y BENFUMAT

Entre croquetas y salmón

MAR GALTÉS
Barcelona

En una empresa con una directora con el carácter de mi madre, que de repente llegue la niña, con 56 años, y coja las riendas... Todo el mundo está muy atento a lo que hago". Eso pasó hace menos de tres años cuando Montse Tarrida Vidal (Barcelona, 1951) asumió la dirección de la empresa Semon, referencia gastronómica de la más pudiente y *beautiful* sociedad barcelonesa gracias a los haceres de María Vidal durante cuarenta años. Y Montse cree que ha conseguido ya imprimir su nuevo estilo a la casa: "Hay clientes que me lo dicen: ¡bruja! has ido haciendo cambios poco a poco, y ni nos hemos enterado!".

Semon, la fonética de Montse al revés, es el nombre en clave que utilizaba Tarrida cuando jugaba a espías con sus primos. Ella es la tercera generación de la familia dedicada al comercio gastronómico. Después de la guerra, el abuelo Julián llegó desde Vilobí del Penedès a Barcelona y abrió sus tiendas La Selecta. A su hija María le pudo la inquietud y en 1962 abrió la suya propia en Ganduxer, un barrio en construcción que fue acierto de su entonces marido. Empezó con producto selecto y caterings para celebraciones, luego preparando cenas y comidas para llevarse a casa, bufet los fines de semana... Y fue construyendo una marca, la de la casa que daba de comer a clientes como los señores que se quedaban en Barcelona (ahora diríamos de *rodríguez*) mientras la esposa y los hijos estaban en la casa de verano. Y entonces Semon abrió lo que hoy es L'Indret, un restaurante que es casi un club, un lugar sofisticadísimo cotidiano.

Pero antes de construir toda esa historia, o precisamente para poder construirla, "mi madre empezó a viajar y cuando yo debía tener unos 13 años ya se me llevaba a todas partes, a París, Londres, Roma", explica Montse Tarrida. "Me hacía comer cosas que no me gustaban nada", y recuerda su primera vez en *chez Bocuse*. "Me quedé de piedra al entrar, ¡era fantástico! Pero era de noche, llegamos cansadas y mi madre me pidió un plato para mí entonces muy difícil, creo que era un foie muy crudo. Y Paul Bocuse debió ver mi cara y mis lágrimas, porque me apareció con un tulipán de helado. En ese momento me enamoré de la profesión".

De sus visitas a Fortnum&Mason, a Fauchon, "empezamos a traer cosas que aquí no estaban, ese fue uno de nuestros éxitos". Montse Tarrida se recuerda en el primer Semon siendo cajera, niña para todo, durante todas las horas que no pasaba en el colegio. "Vivíamos aquí, primero en el sótano, luego en la trastienda". En verano, su madre la mandaba a internados de Francia e Inglaterra, "y tengo un buen recuerdo". Tarrida decidió estudiar Derecho: dice que fue porque "hacíamos muchos contratos

"Mi madre y yo tenemos un paladar fantástico, pero ninguna de las dos sabemos cocinar"

con proveedores en exclusiva. Nunca pensé en ejercer de abogada, sino pensando en mi formación personal". En esa época cuenta que decidió alejarse del negocio de su madre y se lo pasó en grande en la redacción de *El Noticiero*, donde "leía y traducía prensa internacional". Y cuando volvió a lo gastronómico, lo hizo creando su propia empresa de importación y distribución, para la que Semon "era un cliente importante".

De la necesidad de la propia cocina para encontrar buenos ahumados en 1982 nació Benfummat, empresa de la que se hizo cargo Montse Tarrida. "En 1992 hicimos una inversión muy importante, y somos la única empresa de Europa que hacemos innovaciones e invenciones en este campo", asegura. Ahora, como responsable de un grupo que este año prevé facturar 9 millones (el 63% en tiendas, 23% en restaurantes, 14% catering) y plantilla de 130 personas, explica que "cuando llegué y vi cómo cayeron las ventas de regalos de Navidad en el 2007 me asusté. Pero lo demás crece, y Benfummat va solo". Cuenta que "me encanta trabajar en equipo, con personas responsables, trabajadoras, leales y con buen humor. No me gusta la gente que siempre asiente con la cabeza a todo", y continúa con una reflexión que podría ser su lema: "El mal humor y el miedo no sirven para nada".

"Mi madre y yo tenemos un paladar fantástico, pero ninguna de las dos sabemos cocinar" reconoce Montse Tarrida. Lo suyo ha sido pura visión comercial. De ella mantiene la costumbre de estar presente, disponible: "Ya sé que no vienen a comer conmigo, pero hay clientes que esperan que esté y les saludé, hay mucha implicación personal". Y sin renunciar a las élites de siempre, Tarrida se ha propuesto seducir también a un nuevo público joven, y demostrar que la exquisitez de la casa no está reñida con un plato de macarrones ("¡hay una generación entera que identifica nuestras croquetas con el sabor de su infancia!"), un sushi o la nueva bandeja tipo avión, reciclable, para llevarse el tentempié a la oficina.

María Vidal sigue siendo la propietaria, pero vive un retiro dorado entre Alella y Marbella. "Se ha sabido jubilar, y está encantada", dice Montse; aunque de vez en cuando aún le reprende alguna cosa, como que en vez de traje chaqueta vista "demasiado moderna". Montse, madre de dos hijos, es una apasionada de la música clásica, leer y pasear; casada desde 1995 con Ramón Torné, los fines de semana ejerce de abuela de sus nueve nietos, se los llevan al cine o a cenar. ●

