

# Den Laethemschen Vriendenkring

## Verslag van de vergadering van **dinsdag 14 april 2009**

Plaats : Brouwerijschuur, Dorp, Latem

Aantal aanwezigen: 68

Begin van de vergadering: 19u50

Einde van de vergadering: 22u20

Verontschuldigd: Eric Van den Abeele, Paul Santens, Jean Dirix, e.a.

Agenda :

Het thema van volgende maand wordt : "Zwembad Oase en SOS Gent-zwemclub" door Hugo Victoor.

Onze voorzitter kondigt vervolgens de spreker van vanavond aan, Maurice Vital Gormez, die het zal hebben over : **"Vital Nougat"**

Wanneer men de geschiedenis van de volkeren rond de Middellandse Zee bestudeert, vindt men nougat diepgeworteld in onze Christelijk-Joodse-Arabische cultuur. Het woord 'nougat' komt uit het Latijn nux gatum, wat zoveel betekent als notentaart, en bereikte West-Europa vanuit Byzantium...

Maar dat is het verre verleden. Laat ons bij 'Vital' blijven.

In 1923 verliet een jonge man, Haime Vital Gormez, zijn geboortestad Konstantinopel (Istanbul) om de wereld te ontdekken. Zijn pad moest hem -in opdracht van de pater familias- op het eeuwenoude spoor brengen dat door de eeuwen heen al door nougat was afgelegd.

De familie was van Spaanse afkomst (Alicante) maar in Turkije moest de familienaam Gomez veranderen naar Gormez. Mijn voorouders waren specialisten in het maken van 'Turks Fruit', niet de film - zegt Maurice lachend - maar de Turkse delicatessen. Mijn neven zetten de productie trouwens nog steeds verder.

Turks Fruit heeft echter geen lange houdbaarheid en kon dus moeilijk verscheept worden naar de overzeese gebieden. Nougat heeft wel een zeer lange houdbaarheid. Daarom moest Vital alle soorten en recepten gaan ontdekken, want er zat toekomst in.

Eerst leidde die zoektocht hem naar het Franse Montélimar waar hij het recept voor nougat leerde. Later reisde Vital door naar Verona waar hij de Italiaanse variant leerde kennen: 'torrone'. Na enkele maanden trok hij verder naar de regio Alicante waar men de 'turron' en de 'jijona' vervaardigde.

Uiteindelijk eindigde zijn Europees avontuur in 1925 in België, waar hij aan een nieuwe uitdaging zou beginnen. Eerst in Antwerpen en later in Gent. Hij kon niet meer terug naar Turkije omdat hem daar vijf jaar legerdienst wachtte. Vanuit Antwerpen waar hij eerst kort werkte ging Vital op bezoek bij zijn vrienden - Griekse Turken - Daskalides (Fritz, Veldstraat) en Leonidas (Zonnestraat). In Gent logeerde hij in de Cirque (Mahy) en ging naar de cinema om de lange avonden te vullen. Hij werd er verliefd op een jonge vrouw, die toen als pianiste in de Gentse cinemazalen de 'stomme films' van Chaplin en Laurel en Hardy begeleidde. Ze trouwden eind 1925. Rond 1926 verdienden Vital Gormez en Elsa Soenens hun brood met het maken en verkopen van hun eigen 'Vital Nougat' aan het Sint-Baafspein en het leveren van ingrediënten aan de befaamde pralinezaken als o.m. Daskalides Leonidas en Neuhaus.

Ze vestigden zich in 1934 aan de Guido Gezellestraat in Sint-Martens-Latem, waar ze hun administratie en productieketen hadden.

Vital en Elsa kregen drie kinderen. In 1958 kwam zoon Maurice Gormez in de zaak.

De nougat werd met de dag populairder. Grote merken als Côte d'Or, Suchard of Gartner vroegen naar de 'nougatine' vullingen en de uitvoer naar de Verenigde Staten volgde snel.

Vader Gormez had grote projecten, kreeg riant voorstellen. Zo kon hij nougatine maken in loondienst van Côte d'Or aan het toen waanzinnige maandloon van 50.000 BEF per maand, maar hij wou niet in loondienst. De vraag naar nougat kwam ook uit Congo. Vital zou er een fabriek krijgen in Leopoldstad maar ook dat weigerde hij. Hij wou in Sint-Martens-Latem blijven.

*Ik zag het commerciëler en zei, 'ik ga het zelf doen'. Na de Simonnetschool, ging ik naar het Gentse Atheneum. Na 3<sup>de</sup> Grieks-Latijnse, hield ik het daar voor bekeken en trok naar de Brouwerijschool. Ik wist wat ik wou: nougat produceren. Ik studeerde er 'Scheikunde voedingsbedrijf'. Op mijn 18<sup>de</sup> haalde ik mijn hoger diploma. Eens in de zaak wou ik machines kopen, maar vader vond dat verkeerd.*

*De heer Florizoone van de Meli had op de Expo 58 de site 'Vrolijk België' Ik vroeg hem of ik er mijn nougat, suikerspinnen en likstokken mocht verkopen. Ik verdiende er als jonge snaak één miljoen netto op de bank! 900.000 heb ik opzij gelegd.*

*Mijn 'Deux Chevautje' kostte me iets meer dan 47.322 frank en de rest was voor het er eens goed van te nemen.*

*Toen kocht ik mijn eerste machine. Vader kon dat niet pruimen, maar ik dreef door. Die machine werd niet ziek, kwam niet in verwachting en was productief. En... nu draait ze nog steeds!*

*De Latemse locatie werd snel te klein en Maurice vestigde zijn productieketen in het nabije Nevele. Vandaag hebben we daar een bedrijf van 17.000 vierkante meters. Dagelijks produceren we 8 ton eigen producten en 7 ton grondstoffen wat enorm is op wereldvlak.*

*Veertien dagen productie is al een saturatie van de Belgische markt.*

*We exporteren naar Zuid Amerika waar nougat zeer gekend en geliefd is. Arcor, dat met 50.000 mensen werkt is daar de grote afnemer. In Europa verkopen wij onze eigen producten nu in 111 landen. Daarnaast maken of leveren we grondstoffen aan de grote merken Neuhaus, Godiva, Gartner, Côte d'Or, Suchard en ontelbare anderen, in hun verpakking. Geheimdoenerij is prachtig, maar het is een publiek geheim. (nvdr. Ook de energiereep Maximize, bekend uit de wielersport, komt uit... Nevele).*

*21 jaar geleden kwam Toblerone Geneve in de problemen. De fabriek moest er weg en om de 6 weken te overbruggen voor de heropstart van een andere productieketen kwamen ze, na vergeefse pogingen in Spanje, Italië en Frankrijk, bij ons terecht. En ja, wij konden precies de smaken, die zij wilden, probleemloos leveren. Sindsdien zijn ze klant gebleven.*

*Inmiddels is de derde generatie present: kleindochter Veronique Gormez en haar man Matthias Haeck verzekeren de toekomst en houden de kwaliteit van 'Vital 1926 nv' hoog.*

*De naam 'Vital Gormez' en de recepten die hij creëerde zijn voor zijn opvolgers heilig.*

*Wars van mode en trends en de soms tot het uiterste gedreven drang naar rentabiliteit van vandaag, hebben ze een hen eigen 'home made' productie tot een kwaliteitssymbool uitgewerkt. Dit respect voor grootvaders recept zien we vandaag vertaald in de trouw bij de klanten.*

*Gedurende drie generaties heeft de familie Gormez de traditionele productrecepten verenigd met de modernste productietechnieken, gebaseerd op uitsluitend de beste ingrediënten.*

*Het 'Cyriel Buyssejaar', 150<sup>ste</sup> geboortejaar van de baron/schrijver, dat in hun huidige thuishaven Nevele en in de Leiestreek uitvoerig gevierd wordt, inspireerde: 'Vital tot een Cyriel Buysse Nougat. Op 15 april wordt hij (wat bij het schrijven van deze samenvatting reeds gebeurde) voorgesteld aan het publiek.*

*Maurice, als goede vriend en oud-Latemnaar, bedankte zijn publiek met voor elk een assortiment van de befaamde Nougat Vital.*

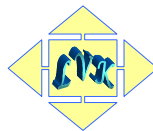
*Over zijn rebelse jeugdijaren in ons kunstenaarsdorp wou hij enkel na de lezing met zijn 'oude' vrienden nog eens rustig napraten.*

*We verwachten jullie alweer op onze volgende vergadering*

**op dinsdag 12 mei 2009 om 19u30 in de Brouwerijschuur**

*Met vriendelijke groet*

Wilfried Vancampenhoudt  
Secretaris



Albert Haelemeersch  
Voorzitter

**Den Laethemschen Vriendenkring**

Secretariaat : Maenhoutstraat, 85, 9830 Sint-Martens-Latem

Tel/Fax : 09/329 67 39 - GSM : 0475/94 98 18 - E-mail : [campevents@telenet.be](mailto:campevents@telenet.be) - Bank : 390-0344860-80