

MARTINO

Snackbar Martino is al generaties lang een ontmoetingsplaats voor inwoners, studenten, artiesten en bezoekers van ver buiten Gent. Wat is het verhaal achter deze iconische Gentse plek? In dit boek blikken drie generaties van de familie Noë terug op een boeiende tijd.

Zeventig jaar geleden, in 1955, richtte de ambitieuze en vooruitziende alleskunner Raymond Noë, geboren in 1921, de snackbar Snack-Express op, later bekend onder de ronkende naam Martino, of beter gezegd: de Martino.

Hij was een echte Gentenaar, getrouwd met Viviane Dupont. Zij was afkomstig uit het Waalse Soignies, maar was van Franse origine.

Horeca zat Raymond en Viviane in het bloed. Haar vader had drie hotels in Gent: Mercator op de Korenmarkt, Auberge Royal aan de Zuid, juist naast het Parkhotel, en Grand Vatel aan het Sint-Pieters-station, een heel groot hotel-restaurant.

En ook de jonge Raymond zag al snel in wat de mensen in de levendige buurt de Zuid nodig hadden: een tof, modern restaurant, waar elke laag van de bevolking kon genieten van eten van enkel de beste kwaliteit. Zijn concept bleek een schot in de roos te zijn. Verschillende make-overs en verbouwingen later, kreeg het de vorm die het nu heeft. De familie Noë stond al die tijd aan het roer, en nu, zeventig jaar later, nog altijd.

Dit is het verhaal van een iconische zaak van topkwaliteit, maar vooral van een hechte, warme familie, die al drie generaties samen keihard en met veel liefde aan hetzelfde doel werkt: de Martino.



DE GESCHIEDENIS6

	DE LEVENDIGSTE BUURT VAN GENT: DE ZUID	9
1955	HET BEGIN	10
	DE GEBOORTE VAN SNACK EXPRESS	12
	WORK HARD, PLAY HARD	19
	EEN MAAND OP REIS	22
1960 —1970	DE HOOGDAGEN VAN DE MARTINO	31
	HET BEROEMDE BROODJE MARTINO	43
1980 —1990	MOEILIKHEDEN ÉN EEN WEDERGEBOORTE	46
2000 —COVID	HOE DE ZUID STILAAN VERANDERT	48
2023	DE DERDE GENERATIE NEEMT HET ROER OVER	50

DE MENSEN 52

RAYMOND NOË: EEN CREATIEVE DUIZENDPOOT	55
MAMA VIVIANE: DE STILLE KRACHT	57
GAËTANE	63
DIDIER	64
YVES	68
PASCALINE	70
GUILLAUME	72
GILLES	77
HET PERSONEEL	86

DE MARTINO 96

HET GEBOUW	99
DE INRICHTING	101

DE MENUKAART	113
DE INGREDIËNTEN	123
DE KLANTEN: VAN PROSTITUEE TOT MINISTER, VAN ACTEUR TOT HELL'S ANGEL	127
BEROEMDE FANS EN KLANTEN	128

DERECEPTEN 156

SANDWICH MARTINO	159	TOAST SAVOURY CHARLEMAGNE	173
GENTSE MOUSSAKA	161	SLAATJE MET KIPPENREEPJES	175
KIP MET SHERRY EN PRUIMEN	163	WARME VIJGEN MET TALEGGIO EN SER- RANOHAM	177
TOAST PASCALINE	165	OMELET MET KAAS	179
TARTAARSAUS	167	SPAGHETTI VEGETO	181
SCAMPI FRITTI	169		
PASTA ALL'ARRABBIATA	171		

DE

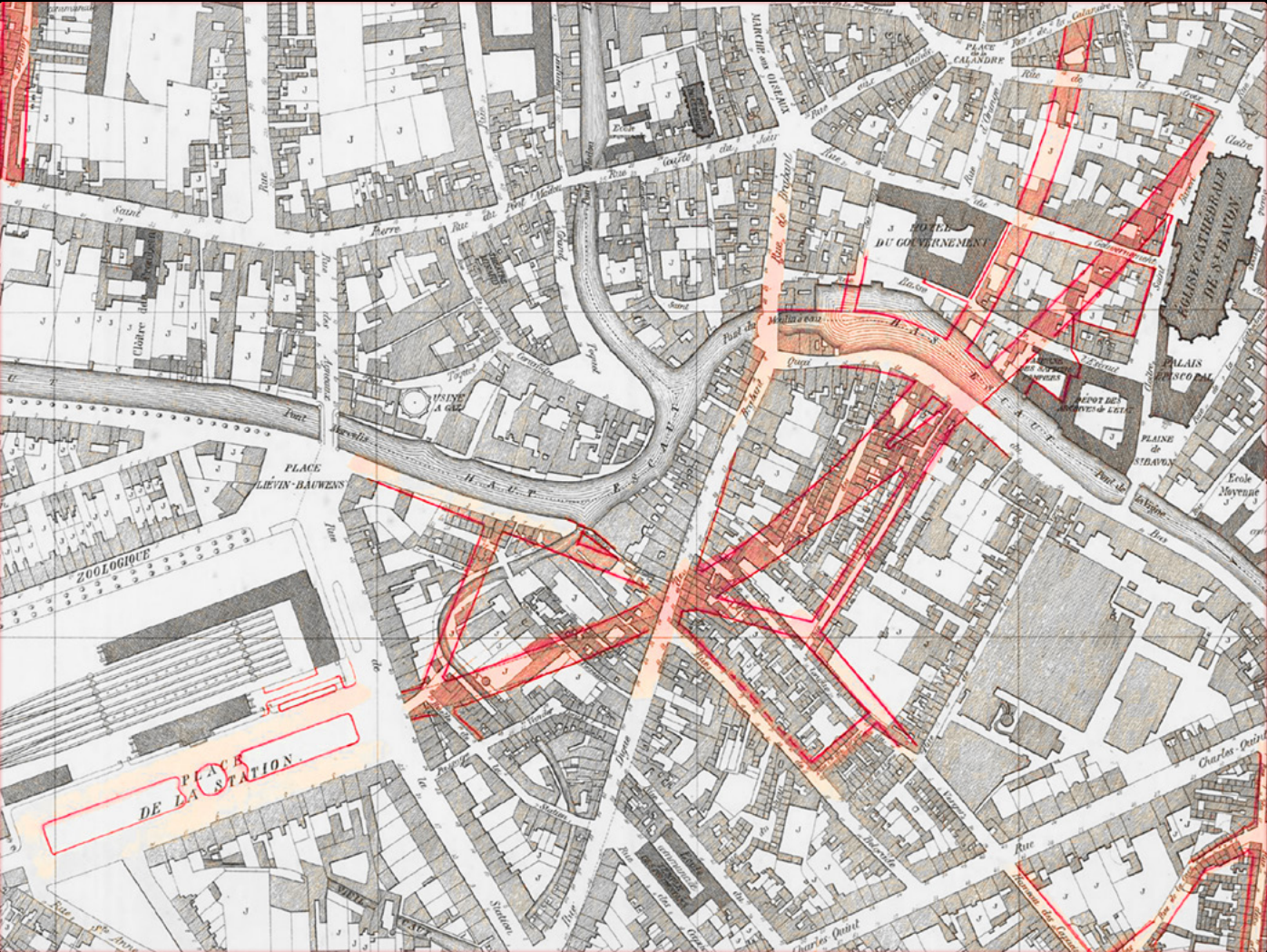


GESCHIEDENIS



Graaf van Vlaanderenplein, begin 20ste eeuw

De Zuid, 1878, met geplande tracés van nieuwe straten naar het stadscentrum



DE LEVENDIGSTE BUURT VAN GENT: DE ZUID

Wie in Gent spreekt over ‘de Zuid’, verwijst naar veel meer dan een geografisch deel van de stad. Dit stadsdeel is door de jaren heen uitgegroeid tot een iconische plek waar cultuur, ontspanning en nachtleven samenkomen.

In de 19e eeuw, onder invloed van de industriële revolutie, begon Gent te groeien en breidde de stad zich zuidwaarts uit. Na de afbraak van de oude stadsmuren in de tweede helft van de 19e eeuw, ontwikkelde de Zuid zich tot een levendige buurt. De aanleg van nieuwe wegen en bouw van statige herenhuizen en gebouwen gaven het gebied een stedelijk karakter.

Een van de belangrijkste impulsen voor het ontstaan van de Zuid als herkenbare wijk was de bouw van het Zuidstation in 1837, toen het belangrijkste station van de stad. Dit treinstation, aan het einde van de huidige Vlaanderenstraat, verbond Gent met steden als Brussel en Kortrijk. De buurt ontwikkelde zich snel en ‘de Zuid’ werd een belangrijke toegang tot het stadscentrum. Tegenover het station kwam een prestigieus huizenblok met neoclassicistische voorgevels. Kleine straatjes en beluikjes verdwenen en de gloednieuwe Vlaanderenstraat vormde een brede verbinding tussen de stationsbuurt en het historische stadscentrum. De Zuid werd zo een transitplaats, waar mensen elkaar ontmoetten en waar bedrijvigheid, handel en ontspanning centraal stonden. De aanleg van brede boulevards, zoals de Zuidlaan (nu het Woodrow Wilsonplein), maakte het gebied aantrekkelijk voor ondernemers en welgestelde burgers.

Rond het station ontstonden al snel ook hotels, cafés en restaurants, bedoeld voor reizigers en handelslieden. In het begin van de 20e eeuw groeide de buurt uit tot een belangrijk cultureel trefpunt. De oprichting van de Minardschouwburg (1847) en later de Capitole (1932) trok een breed publiek aan. Het theater- en concertleven bloeide, en cafés in de buurt werden populaire verzamelplaatsen voor artiesten, studenten en liefhebbers van kunst en cultuur.

Na de Tweede Wereldoorlog begon de Zuid zich meer en meer te onderscheiden als uitgaansbuurt. Dankzij de nabijheid van scholen en de universiteit trokken steeds meer jongeren naar het gebied. De wijk werd een plek waar men niet alleen kon genieten van theater en concerten, maar ook van een levendige nachtelijke sfeer. Zo was er een chique dancing, de Scotch Inn, voor de iets oudere Gentenaar. En het Coliseum op de Kuiperskaai, een 19e-eeuwse spektakelzaal in art-nouveau-stijl met maar liefst drieduizend zitplaatsen, waar je ook kon rolschaatsen en van bokswedstrijden kon genieten. En op de Kuiperskaai opende in de jaren 60 en 70 de ene discotheek na de andere zijn deuren.

Gaëtane Noë, oudste dochter van Raymond en Viviane: ‘Een station had altijd mooie hotels errond. Ook de Zuid was chic. Er waren prachtige winkels in de Vlaanderenstraat en op de Brabantdam: patisserieën, hoedenmakers, radiowinkels... Zelfs het “Glazen Straatje”, het overdekte steegje met bordelen, was deftig en proper. Je kunt het niet vergelijken met wat het nu is.’

Didier Noë, oudste zoon van Raymond en Viviane: ‘De mensen kwamen destijds, in de jaren 60, van ’s morgens een hele dag naar de Zuid. Ze wisten niet altijd wat ze gingen doen: eens naar de cinema gaan was een optie – er waren drie bioscopen hier dichtbij: de Century, de Select en de Capitole (die nu nog steeds bestaat als concertzaal), en ietsje verder had je de Majestic, Savoy... Er waren veel kleine bioscoopzalen in die tijd. Mensen die uitgingen of winkelden in Gent, gingen ervoor of erna iets eten. Je hoefde niet te reserveren, dat werd niet gedaan. Je stapte ergens binnen en er was plaats. Er waren hier ook drie Chinese restaurants: echt uitstekende Chinezen. Dat was heel exotisch toen!’ Er waren ook mooie hotels, zoals het Parkhotel (dat in de jaren 90 plaats moest maken voor het administratieve centrum en winkelcentrum) en Hotel de IJzer.



Juist naast het Parkhotel (waar het voormalige winkelcentrum Gent Zuid was) had je de Auberge Royal, van de vader van Viviane.

1955 HET BEGIN

Gaëtane: 'Mijn vader werkte onder andere als garçon in een *schone boite*. Moeder Viviane was een braaf katholiek meisje uit de hogere burgerij. Haar vader had de drie chicste zaken van Gent. Onze moeder was afgestudeerd, kwam van de kostschool en ging werken in Gent, in de Mercator, een van de hotels van mijn grootvader. Ze dronk na haar shift eens een glas met papa en zo heeft ze hem leren kennen. Ze bouwden samen hun zaak uit, kregen vier kinderen en ze is bij hem gebleven tot hij overleed. Hij is jong gestorven, hij was maar 57...'

Viviane kwam uit de bourgeoisie en Raymond was een werkmán, dus ze moest kiezen voor haar man of haar familie – zo ging dat in die tijd. Ze koos voor hem, ze trouwden en ze kregen vier kinderen samen: Gaëtane, Didier, Yves en Pascaline.



Founding father Raymond Noë was een heel knappe man. Hij werkte vanaf zijn veertiende als piccolo in een hotel en als kelner in verschillende restaurants. Op een dag, toen hij buitengegoid werd van zijn job in het Gentse restaurant Gambrinus, zei Raymond aan zijn baas: 'Als ik hier ooit terugkom, is het als baas en niet meer onder jou.' Die woorden waren profetisch.

Later, na de Tweede Wereldoorlog, ging hij onder meer aan de slag als steward op een schip naar Congo, als barman in een discotheek en als semi-professioneel motorrijder.

De stormachtige jaren in binnen- en buitenland ruilde hij uiteindelijk in voor een kalmere periode, toen hij terug naar Gent trok en zich daar definitief settelde. In zijn autobiografie *Monke*, die Raymond rond zijn vijftigste schreef, lezen we:

'Ik besepte dat er een eind moest komen aan dit avontuurlijk bestaan. Ik had een gezin te onderhouden en kon mij daar zomaar niet goed-schiks van af maken. Niet lang nadat mijn zoon geboren was, besloot ik rijk te worden.'



DE GEBOORTE
VAN SNACK-EXPRESS

Het was 1955. In het centrum van de stad zocht Raymond een aantrekkelijk plekje uit en besliste dat daar een van de meest gekende zaken van de stad zou komen.

Waar de pitazaak van de Griek is, daar is hij begonnen. Een heel klein zaakje in de Schepenvijverstraat, dat hij Snack-Express doopte. Raymond verkocht eerst eenvoudige snacks, zoals broodjes en een spaghetti.

De formule van "sandwichbar" was heel nieuw voor Gent. De eerste dag verkocht ik drie belegde broodjes. Aan de overkant keek de bazin van frituur Marcella hoofdschuddend toe. Wat haalde die vent in zijn hoofd? Een snackbar!

Maar elke dag kwamen er meer mensen. Eerst vrienden, om hem te steunen en een centje te laten verdienen. Een goed jaar later verkocht hij zo'n driehonderd broodjes per dag.

Snack-Express paste perfect in de tijdgeest. In die naoorlogse periode, het midden van de 20e eeuw, gingen steeds meer mensen - naar Amerikaans voorbeeld - op zoek naar snelle, smakelijke en betaalbare maaltijden.



SANDWICH - BAR – SNACK - EXPRESS

BIJ RAYMOND

VLAANDERENSTRAAT 65, GENT – Telefoon 25.46.68

SOEPEN

Table with 2 columns: Dish name and Price. Rows include Potage du Jour (10,-), Crème de Tomates (20,-), Crème de Champignons (25,-), Oxtail (20,-), and Consommé de Volaille (20,-).

VOORGERECHTEN

Table with 2 columns: Dish name and Price. Rows include Savouries Charlemagne (25,-), Toast Viviane (25,-), Toast au pâté (15,-), Toast aux champignons (25,-), Toast aux anchois (15,-), Toast cannibale (15,-), Omelette nature (15,-), Omelette aux fines herbes (20,-), Omelette aux crevettes (25,-), Omelette au jambon (25,-), Omelette au fromage (25,-), Omelette aux champignons (25,-), Omelette Portugaise (25,-), Omelette Espagnole (30,-), Œufs à la Russe (15,-), Œufs à la Russe mixte (15,-), Filets d'Harengs (15,-), Tomato crevettes (25,-), Panaché (50,-), Hors-d'œuvres variés (50,-), Mayonnaise crevettes (50,-), Mayonnaise langoustes (50,-), Mayonnaise crabes (60,-), Croquettes aux crevettes, Croquettes de Volaille, Escargots de Bourgogne, Huîtres impériales, Croque-Monsieur, Cocktail aux crevettes, and Cocktail aux crabes.

HOOFDSCHOTELS

Table with 2 columns: Dish name and Price. Rows include Côte de Porc (60,-), Rumpsteak (60,-), Rumpsteak Bordelaise (70,-), Entre-Côte (80,-), Côte de Veau Grand-mère (90,-), Filet pur (80,-), Filet Américain (50,-), Double entre-côte (150,-), Châteaubriand (150,-), Steak de Veau archiduc (90,-), Steak Aurore (90,-), Steak Provençale (90,-), Hamburger Steak (60,-), Poulet archiduc, Poulet chasseur, Poulet à la Provençale, and Poulet Aurore (all 150,- for 2 couverts/2 personen), Poulet au Whisky (80,-), Wiener Schnitzel (90,-), Mixed Grill Pommes Allumettes (70,-), Steak au Poivre (75,-), Steak Choron (60,-), and Steak Martino (60,-).

ITALIAANSE SPECIALITEITEN

Table with 2 columns: Dish name and Price. Rows include Spaghetti à la Bolognaise (40,-), Spaghetti à l'Italienne (40,-), Macaroni au Gratin (40,-), Cannelloni (50,-), Ravioli (50,-), Lasagnes (50,-), Pizza (40,-), and Scampi Fritti (50,-).

CHINESE EN INDONESISCHE SPECIALITEITEN

Table with 2 columns: Dish name and Price. Rows include Shop Soy (75,-), Bahmi (60,-), Nasi Goreng (60,-), Loempias (25,-), Foo Yong Hai (60,-), Kerry Djawa (70,-), and Saté Babi (60,-).

