



Hoe serveert u betere muziek aan uw gasten?

Op een bedje van fijne noten

Het meest onderschatte ingrediënt bij een goede maaltijd? Dat moet de muziek zijn. Jammer, want muziek kan niet alleen de sfeer, maar ook de smaken optillen. Aan tafel met restaurantdeejay Greet Van 't veld. **PETER VANTYGHM**

Op mijn bord ligt een stukje lamsvlees, met auberginepuree, snippers gekonfijte citroen en peultjes. Glazen en servies zijn onnadrukkelijk elegant. De tafel is van blank hout. De gordijnen laten de avond-schemering door. De kruidige Douro 2015 is perfect gechambreerd. Maar het is vooral met de tafelmuziek dat restaurant L'Oh zijn motto waarmaakt: 'Waar verwondering centraal staat.' Over die muziek is diep nagedacht.

Greet Van 't veld, vele jaren bij radio

Klara op haar actief, is de curator. 'Ik ergerde me zo vaak aan de muziek in restaurants. Jij niet? Om niveau te halen, verzorgen ze het eten, de tafels, de bloemen, het interieur en de wijnen heel goed. Van alles maken ze werk. Maar de muziek hinkt vaak achterop. Ik voel te weinig empathie. Alsof ze het kunnen oplossen met Norah Jones of een snel binnengehaald Spotifylijstje. (schudt het hoofd) Horror!'

Dat ze sinds 2014 professioneel muziek cureert voor restaurants, heeft ze te danken

aan Joachim Boudens, sommelier van de driesterrenzaak Hertog Jan. 'Hij had de door mij samengestelde cd *Klara serveert* gehoord en wilde dat ik een playlist zou maken voor Hertog Jan. 'Zen, muziek die je nooit ervaart', vroeg hij. Daar kon ik me in vastbijten. Ik ben niet meer gestopt. Ik luister constant, leer over klank en geest, zoek de beste plek voor solo-instrumenten, test combinaties uit. Het is een speeltuin, een laboratorium. Mijn fantasie wordt er ongelooflijk door aangevuurd.'

Ze cureert intussen acht restaurants, en noemt zichzelf een vrouw met een missie: culinair Vlaanderen een muziekgeweten schoppen.

Respect voor de keuken

Muziek en eten hebben een innige, maar moeilijke relatie. We leggen graag muziek op tijdens een diner, maar daarmee beginnen vaak de discussies. 'Te luid.' 'Te veel geschreeuw.' 'Te stil.' 'Liftmuziek.' 'Te bekend.' 'Niet bekend genoeg.' 'Te veel beats.' 'Te veel

violen.' Het is niet gauw goed.

'Ik heb ook een gruwelkabinet', zegt Van 't veld. 'Scheurende gitaren, sopraansax, hysterische stemmen of een discogevoel wil ik niet. Ik respecteer de keuken. Ik wil niet dat de smaakpapillen verstoord worden. Als ik snelle, agressieve beats zou programmeren, stijgt de hartslag en dus de bloeddruk, waardoor mensen sneller eten en niet goed proeven. In een frituur kan dat, maar hier niet.' Ze brengt een vorkje tarbot naar haar mond.

Muziek heeft inderdaad een impact op het eten. Wat we een smaak noemen, is het resultaat van wat de smaakpapillen proeven, maar ook van de temperatuur en textuur van het eten, en van het aroma dat deels langs de neus en deels langs de mond naar het brein gaat. Een ingewikkeld proces, dat beïnvloedbaar is. Zo stelt psycholoog Charles Spence, auteur van *Gastrophysics*, dat hoge tonen het voedsel zoeter laten smaken en lage tonen een bitterder indruk stimuleren. Fastfoodzaken weten dat luide, snelle muziek sneller doet kauen, daardoor meer aanzet tot drinken, en klanten sneller plaats laat maken.

Toch zit muziek niet in de opleidingen hotelmanagement. De enkele scholen die ik bel, vallen totaal uit de lucht. 'Tja, deze insteek zat ook niet in mijn opleiding musicologie', zegt Van 't veld. 'Maar ik vind dat muziekbeleving ook met het échte leven vervlochten is.'

Kiezen tijdens het koken

Naarmate de avond in restaurant L'Oh vordert, wordt de muziek meer groovy. De curator heeft het dessert ingebouwd. De gasten hebben een aperitief en wat wijn gedronken: de sfeer mag iets opwarmen. Maar het mag niet *vét* worden: de muziek ademt distinctie uit. Jazzy lounge-stukken hoor ik, grotendeels instrumentaal, maar geen muzak. Een moeilijke evenwichtsoefening.

'De eigenares heeft me gebeld. Dan bekijk ik het interieur, en praten we. Ze wil de geen zuiderse muziek. Zo weinig mogelijk vocaal. Niets heftig. Geen meezingers. Met die wens ga ik dan aan de slag. Zelf kies ik ook vooral voor traag, en laag. Bovendien mag de muziek de tafelgesprekken nooit overstemmen, maar wil ik wél dat ze gehoord wordt. Binnen al die grenzen kiezen, is niet simpel. Ik laat mijn lijst spelen terwijl ik kook, en alles wat me ook maar even stoort, vliegt eruit. Ik werk ook op toonaard. Ik laat elk stuk subtiel overgaan in het volgende. Een playlist moet dus altijd in dezelfde volgorde afgespeeld worden.'

Wat ik ervan denk? 'Stijlvol', zeg ik. 'Uitgebalanceerde muziek, altijd goed gespeeld, transparant. Nooit druk, nooit rauw. Iets te designerig voor mij, dat wel. Veel piano. Ik mis wat ruwe korrels, onverwachte wendingen.' 'Je vindt me te braaf', glimlacht ze. 'Maar ik noem het schoonheid. Ik ben een levensgenieter en vind details belangrijk. Ik kook graag. Muziek: ik kruip erin. Ik bewonder de mensen die van een restaurant een totaalervaring willen maken. Ik had graag sommelier of parfumeur willen zijn.'

Het dessert is iets met rode vruchten en vanille. Op de achtergrond hoor ik funky tonen van De-Phazz.

Dromerige filmmuziek

Vele mensen maken playlists, soms zelfs om bij het eten af te spelen. Ik heb er een gemaakt voor haar. Ze elimineert gedeceerd. Leo Ferré: 'Te veel woorden.' Raymond Van het Groenewoud: 'Géén Nederlands.' Aretha Franklin: 'Roep te veel.' Wel aanvaard: de dromerige filmmuziek van Air, de *lazy* zwoelheid van Alice Coltrane, en Tom Waits' 'Wrong side of the road', zij

**'Als ik
Metallica
programmeer,
stijgt de
hartslag en dus
de bloeddruk,
waardoor
mensen sneller
eten en niet
goed proeven.
In een frituur
kan dat, maar
hier niet'**

GREET VAN 'T VELD
Restaurantdeejay

het bij een barbecue. Hongerige blik: 'Ik zou zo graag eens een lijst maken voor het BBQ-restaurant Black Smoke in Antwerpen. Om te gaan voor muziek met een rauwer randje.'

Restaurants happen niet altijd toe op haar voorstellen. 'Ik ben soms reuzegefrustreerd. Dan zie je zo'n goed interieur en hoor je weer afgrijselijke muziek. Ik denk dat men niet graag investeert in iets wat ook quasi gratis te vinden is bij streamingdiensten. En tegelijk is men onwennig, want muziek heeft ook veel macht. Veel restaurantuitbaters zijn bang om als anders ervaren te worden. In Antwerpen is Afropop gewild, maar Afrikaanse muziek taboe. Etnische suggestie is een gevaar. Maar het evolueert. Jonge chefs zeggen nu dat ze het helemaal gehad hebben met goedkope lounge. Dat geeft hoop voor de toekomst.'

En klassieke muziek, haar biotoop? 'Wordt totaal niet gevraagd. Alleen voor de Leuvense Faculty Club, 's ochtends, heb ik een lijst gemaakt, omdat de historie van deze plek dat dicteert. Maar klassiek, vroeger het etiket van chic en rijk, wordt nu geassocieerd met dikke nekken, met onuitstaanbare mensen die in das en kostuum uit eten gaan. De tijden veranderen.'

We krijgen madeleinekoekjes toe, terwijl Guru's Jazzmatazz de avond afsluit.

Morgen: Het luxehotel vindt zichzelf opnieuw uit.

Meer lezen? U kunt deze reeks ook online lezen op standaard.be/zomertijd en in onze nieuwsapp dS Nieuws



ZOMERTIJD

Verhalen over
vriendschap,
durf en kleine
revoluties

week

3

VERWENNEN

week 1 REIZEN

week 2 BUURTEN

week 3 VERWENNEN

week 4 SAMENLEVEN

week 5 WONEN

week 6 WERKEN

IN TIEN STAPPEN: MAAK ZELF UW PLAYLIST

1. Schat de duur van het diner in. Verdeel die in grote momenten: aperitief, voorgerecht, dessert ... Laat de muziekkeuze mee evolueren. Tintelend in het begin, meer gedempt in het midden, groovy naar het einde toe.

2. Denk even na over de gasten. Ruwe bolsters, verijnde culturo's? Het is de bedoeling dat ze de muziek ervaren als een meerwaarde. Ze mogen af en toe een nummer of een artiest herkennen, maar niet te vaak. Hun smaak en nieuwsgierigheid moeten worden geprikkeld.

3. Trek een bovengrens en een ondergrens. Erboven betekent te veel van iets (beats, strijkers, melancholie, stemmen). Eronder betekent te weinig van iets (melodie, piano, vrolijkheid). Houd daar altijd rekening mee.

4. Let goed op met dynamiek. Sommige muziekstijlen evolueren voortdurend van luid naar stil, van passioneel naar ingetogen. Dat kan de flow grondig verstoren. Als u telkens het volume moet bijstellen, is het niet oké. Dynamiek mag enkel geleidelijk aan veranderen.

5. Vermijd verhalende muziek. Artiesten die een verhaal vertellen, smeken erom beluisterd te worden met aandacht en inleving. Dat doe je niet wanneer je aan tafel aandachtig en empathisch naar je vrienden wilt luisteren. Vooral folk en chanson zijn nadrukkelijk verhalend, dus goed opletten daarmee.

6. Programmeer niet te veel stemmen. Woorden spreken een ander deel van de hersenen aan dan instrumenten, en komen daar in concurrentie met de stemmen rondom je. Kies voor stemmen die een mooie waarde als instrumentale kleur hebben, en kies vooral voldoende instrumentale muziek. Die vind je vooral in lounge, jazz, latino, klassieke muziek en filmmuziek.

7. Traag is mooi, maar té traag is vaak melancholisch en dat kan de sfeer ook gelaten maken. De kunst zit erin om muziek te vinden die traag maar levendig is, om variaties van traagheid af te wisselen. Daarin zit de kwaliteit van goeie harmonie, een fijne solist, een sensuele baslijn.

8. Voeg voldoende melodieën toe, en hoge tonen. Beide maken dopamine aan, dat maakt mensen blij en doet het eten beter smaken. Een goeie combinatie met lage bastonen is ook fijn, want die maken ons wat lossier in het hoofd.

9. Wees spaarzaam met ongewone ritmes. Wanneer een ritme niet door het brein herkend wordt, zal het die intrusie willen corrigeren. Het probeert zich aan te passen door mentaal te focussen en lichamelijk aansluiting te vinden, bijvoorbeeld door het ritme met een vork mee te tikken.

10. Steek af en toe een vrij bekend nummer of een bekende artiest in de lijst. Die herkenning zal voor wat anticipatie zorgen en ook dat maakt dopamine vrij. Maar maak vooral geen hitlijst, want dat fruikt het gevoel dat deze maaltijd behalve lekker en gezellig ook verrijkend was. (vpb)

Wilt u ervaren hoe het in de praktijk werkt? We hebben online onze playlist voor u klaargezet:

www.standaard.be/musicforfood