



Musicologe Greet Van 't veld stelt playlists samen voor restaurants

## “Een gouden tip: geen meezingers op restaurant”

“Als je na een restaurantbezoek niet meer kunt herinneren wat er precies gespeeld werd, maar je weet nog wel dat je de muziek goed vond, dan was het een goede playlist.” Dat is onder meer het geval in *Hertog Jan*, het eerste restaurant waarvoor muziekconsulente Greet Van 't veld de playlist opstelde.

Tekst Raf De Mot en Willem Asaert Foto's Koen Van Buggenhout

Misschien heb je zelf ook al eens dat gevoel gehad op restaurant, waarbij op het eerste gezicht alles leek te kloppen: de gerechten, de wijn of het bier, het interieur, de bediening, tot zelfs de bloemen op tafel... Alles klopte, op één ding na: de muziek. Die stond te luid, te stil of was gewoon niet aangepast, en op de een of andere manier stoorde je dat en bedierf het zelfs een beetje je plezier van het eten. Greet Van 't veld kent het fenomeen en wil er iets aan doen. “Je voelt dat muziek voor veel horeca-uitbaters absoluut geen prioriteit is. Ze zijn er niet mee bezig. Terwijl muziek in ons dagelijks leven net een belangrijke rol speelt – in de auto, op het werk, thuis...”

Als muzieksamensteller bij radiozender Klara heeft ze op 25 jaar tijd enorm veel kennis en expertise opgebouwd in alle muziekgenres. Die expertise wil ze voortaan ten dienste stellen van restaurants in de vorm van op

maat gemaakte en exclusieve playlists, om het ‘alles klopte, behalve de muziek’-gevoel langzaam uit de wereld te helpen. Wij ontmoeten haar in restaurant *Faculty Club*, in het Groot Begijnhof in Leuven, praten over gastronomie en muziek in Unesco Werelderfgoed. Er zijn minder aangename manieren om de namiddag door te brengen.

**Hoe ben je op het idee gekomen om playlists te gaan maken voor restaurants?**

**GREET VAN 'T VELD:** “Het is allemaal begonnen in 2013 met de *Klara Serveert*-cd's. Boxen met muziek gelinkt aan vijf momenten van de dag: ontbijt, lunch, apero, diner en pousse-café. Die cd-boxen waren een geweldig succes. Toch was ik verrast toen, kort na de release van de eerste box (*er verschenen er in totaal drie, nvdv*), Joachim Boudens mij vroeg om voor *Hertog Jan* een playlist op te stellen.”

*Hertog Jan*, niet de minste. Meteen binnenkomen langs de grote poort, noemen ze dat. Hoe ging dat verder in zijn werk?

“We zijn beginnen praten en daar is al meteen de eerste mogelijke valkuil. Onze taal is er niet op voorzien om muziekbeleving onder woorden te brengen. Waarschijnlijk heb je dat met eten net zo goed. Je kunt een gerecht weliswaar analyseren door de ingrediënten op te sommen, maar wat een gerecht precies met je doet qua beleving, is nog wat anders. Met muziek is het ook zo. Joachim Boudens dacht aan een ‘zensus’. Hij sprak over rustgevende, eenvoudige, pure muziek. Maar wat is dat? Bedoelde hij het soort muziek dat je in wellnesscentra of tijdens yogasessies hoort? Maar het kan niet de bedoeling zijn dat je met je hoofd in je bord in slaap valt. Dus zocht ik naar allerlei soorten muziek die geen enkele vorm van wrevelf of nervositeit opwekken, maar toch ergens prikkelend bleven. We zijn uiteindelijk uitgekomen bij een warme sound, met geen of enkel rustige beats, met een akoestische, eerder slanke bezetting van meestal snaren, piano en stem.”

**Waren er nog andere richtlijnen die Joachim had meegegeven en die wél iets concreter waren?**

“Zeker. De muziek moest aanwezig zijn, maar mocht niet afleiden van de smaken op het bord, zei hij me. En geen Norah Jones.”

**“De beste manier om de sfeer te breken is de muziek botweg uit te zetten. Gegarandeerd gaan de laatste mensen opstappen. Ik heb het één keer meegemaakt – daar zien ze mij nooit meer terug”**

**Géén Norah Jones?**

“Blijkbaar had hij daar een overdosis van gehad. ‘Overall waar ik kom, draaien ze Norah Jones’, zei Joachim. ‘Ik kan haar niet meer horen of zien.’ Hij heeft een punt. Strikt genomen passen de rustige, jazzy muziek en de zwoele stem van Norah Jones wel in een playlist op restaurant, maar als iedereen hetzelfde gaat draaien, dan krijg je eenheidsworst. De bekende namen raken uitgeput en uitgemolken. Er is zoveel méér jazz dan alleen maar Norah Jones en

Charlie Parker. Jazz uit de jaren 50 is in niets te vergelijken met hedendaagse jazz. Wat in Scandinavië gemaakt wordt, is ook totaal verschillend van de Franse jazz of die uit de Verenigde Staten.”

**Door playlists op maat te maken, wil je vermijden dat we overal dezelfde eenheidsworst te horen krijgen. Maar hoe ga je daarbij te werk?**

“Zoals ik al vertelde: het begint altijd met een

goed gesprek. Dat kan eigenlijk alleen maar als de verantwoordelijken daarvoor openstaan en beseffen dat muziek deel uitmaakt van de culinaire beleving. Joachim Boudens is zo iemand, maar Jos Schols van *De Kristalijn* in Genk en Peter Herbiest van *Faculty Club* ook. Daarna ga ik ter plaatse de sfeer opsnuiven. *Hertog Jan* stond toen op het punt te verhuizen naar de nieuwe locatie in Zedelgem, een moderne ruimte met grote ramen gericht op hun befaamde eigen groentetuin. Zo’n omgeving vraagt een heel andere playlist dan een restaurant in een stedelijke buurt. Maar het gaat niet alleen om de omgeving. Ook het cliënteel is heel belangrijk. Komen er vooral koppeltjes op zoek naar een romantische



**“Muziek aan hoog tempo doet wijn zuurder smaken. Dat is wetenschappelijk bewezen”**

als ik zeg dat mijn job bij Klara erin bestaat om voor bepaalde radioprogramma’s de muziek te kiezen. ‘Is dat alles?’, zie je ze dan denken. Maar ja, met Spotify kan iedereen lijsten samenstellen en delen. De meeste van die lijsten zijn – *pardon my French* – bagger. Je hoeft écht geen muzikkenner te zijn om dat te horen, net zoals je geen culinair recensent moet zijn om het verschil te proeven tussen wat een sterrenchef en wat een hobbykok maakt met dezelfde ingrediënten. Het is door zijn knowhow en expertise dat die sterrenchef weet waar hij de beste producten moet gaan halen en hoe hij die moet combineren. En we zijn het er allemaal over eens dat zo’n verrukkelijke maaltijd geld mag kosten. Wel, mijn expertise en knowhow bestaat erin dat ik wéét waar de goede muziek te vinden is en hoe ik die moet verwerken in lijsten met een evenwichtige, innerlijke logica. Sommige chefs staan inderdaad niet open voor mijn ideeën. Zo was ik onlangs in een knus restaurant in Leuven. De dampkap van de open keuken maakte enorm veel herrie, waardoor de muziek weggeblazen werd. Achteraf maakte ik daar voorzichtig een opmerking over, ‘Ik

avond? Of zakenmensen misschien? Hoe zit het met het personeel: zijn dat oudere mensen of zijn ze eerder jong? Dat speelt allemaal mee en ik houd met elk van hen rekening. Zelfs de inrichting speelt een rol: open of gesloten keuken – dat is een wereld van verschil.”

**Hoezo?**

“Een open keuken zorgt sowieso voor meer lawaai en daar moet ik in mijn playlist rekening mee houden. Ook *De Kristalijn* heeft een open keuken, maar daar valt het nogal mee, precies omdat Jos Schols heel veel aandacht schenkt aan geluid en muziek. De koks roepen er niet tegen elkaar zoals in vele andere keukens, maar fluisteren. Bovendien zijn de muren en

zelfs de onderkant van de tafels er bekleed met geluiddempend materiaal. Ik ben nu bezig met een playlist voor restaurant *Faculty Club*: deze gebouwen met hun authentieke glas-in-loodramen en trapgevels vragen een totaal andere benadering dan het landelijk gelegen *Hertog Jan* of het moderne restaurant *De Kristalijn*.”

**Ik kan me voorstellen dat niet elke chef openstaat voor jouw ideeën en dat velen het nut er niet van inzien. ‘Iemand betalen om een muziekljst samen te stellen? Dat kan toch iedereen?’**

“Tja, aardappelen koken en vlees bakken kan óók iedereen. Veel mensen kijken vreemd op

## Een brug te ver?

In Amerika heeft een zekere Barbara Werner een nieuwe hype op gang gebracht: *music-and-foodpairing*. Als alleenstaande vrouw was ze het daten beu, maar op restaurant gaan deed ze wél nog graag. En dus ging ze steeds vaker alleen uit eten, waarbij ze met een hoofdtelefoon naar de muziek op haar eigen iPod luisterde. Toen op een bepaald moment, midden in haar voorgerecht, een liedje ten einde was en het volgende begon, smaakte haar voorgerecht plots totaal anders.

Greet Van 't veld vindt het een vreemd verhaal. "Allez, ik bedoel dat ik het vreemd vind dat die mevrouw met een hoofdtelefoon op restaurant gaat. Dat de muziek haar smaakbeleving beïnvloedt, daar kijk ik helemaal niet van op. Daarstraks hadden we het al over vliegtuigmaaltijden en hoe het lawaai van de motoren er wellicht voor een groot stuk voor verantwoordelijk is dat die zo vlak smaken. Wist je trouwens dat muziek aan een hoog tempo wijn zuurder doet smaken? Ook dat is wetenschappelijk onderzocht, aan de hand van een razendsnel pianowerk van Rachmaninov. Het klopt dus wel dat bepaalde smaken in verdrukking komen of juist geaccentueerd worden door harde en snelle geluiden."

Hoe dan ook: haar muzikale aha-erlebnis heeft Werner geen windeieren gelegd. Ze heeft er een aantal boeken over geschreven en heeft zelfs een rekenkundige formule opgesteld waarbij je kunt afmeten of een liedje of muziekstuk bij een gerecht past. "Tja... ik geloof echt wel in het principe, maar bij een zodanig rationele benadering haak ik toch af."

heb lekker gegeten, alleen jammer van die dampkap.' Ik merkte aan de reactie van de chef dat hij die opmerking niet apprecieerde. Soms reageren de mensen ook defensief, zelfs wanneer ik een compliment geef, zoals onlangs in *Lepelblad* in Gent. De muziek was daar best oké en na afloop vroeg ik aan iemand van de bediening op welke manier ze de muziek hadden gekozen. Waarop die persoon verschrikt reageerde: 'Oei, staat ze te luid, misschien?' Blijkbaar zijn sommige restauranthouders zo bang dat de muziek stoort dat ze haar juist heel erg zacht gaan zetten, waardoor je ongewild de conversaties aan andere tafeltjes kunt volgen. En als jij die gesprekken kunt horen, kunnen de mensen

omhoog. Nog later op de avond schakel ik weer over naar meer sensuele en loungy klanken – toch als je wil dat de mensen na de koffie nog wat blijven zitten en nog een flesje wijn bestellen."

**Met de nieuwe wetgeving in verband met onder meer de witte kassa hebben restaurantuitbaters liever niet dat mensen nog lang blijven hangen, want in die late uurtjes brengen de gasten minder geld op dan ze kosten.**

"Daar heb je waarschijnlijk gelijk in. De beste manier om de sfeer te breken is inderdaad de muziek botweg uit te zetten. Gegarandeerd gaan de laatste mensen opstappen. Maar als

**"In de keuken luisteren de koks voor mijn part naar heavy metal als dat hen door een moeilijk moment kan helpen, maar in de zaal komen de gasten eerst"**

aan andere tafeltjes jou ook horen en ga je bijgevolg fluisteren. Om maar te zeggen: te stil is vaak even slecht als te luid."

### Wat doe je daartegen?

"Eerst en vooral is de akoestiek heel belangrijk. Als ik ergens binnenkom, gaan mijn antennetjes overeind staan: waar hangen de boxen? Hangen ze evenwichtig over de volledige zaak verspreid? Als je slechts één luidspreker in een hoek hebt, weet je dat de muziek voor de mensen aan de tafeltjes in de buurt te luid zal klinken en voor die aan de andere kant van de zaal te stil. Verder is de opbouw van de playlist voor mij heilig. Bij het begin van de avondservice bijvoorbeeld, als de zaak nog niet helemaal vol zit, kies ik voor zachte, uitnodigende muziek – een piano, een gitaar, een warme stem... Naarmate de avond vordert, gaat de muziek wat steviger en dynamischer klinken. Te intimistische jazznummers, voor pianosolo bijvoorbeeld, gaan verloren na 21 uur. Rond 22 uur heb je dan duidelijk een kantelmoment: de gasten hebben dan al wat gedronken en worden luidruchtiger. Dan zijn blazers zoals een sax of een trompet geschikter en mag het tempo

klant is het alsof je bord voor je neus wordt weggehaald, nog voor je gedaan hebt met eten. Ik heb dat gevoel één keer gehad in een behoorlijk goed en duur restaurant. Ik ga er nooit meer, ik heb er nog een trauma van. Sfeer ligt bij mij erg gevoelig."

### Een chef zal zijn kaart regelmatig veranderen. Hoe vaak verander jij een playlist?

"Ik voorzie sowieso een andere playlist voor de lunch en het diner en voor zomer en winter maak ik ook verschillende lijsten. In de zomerlijst zal meer tango, fado en bossa voorkomen, in de winter maak ik associaties met mist, stilte, melancholie... Voor *Hertog Jan* volstaat een lijst die twee keer per jaar verandert, want een driesterrenrestaurant bezoek je niet iedere week. Maar voor de verzorgde bistro om de hoek, waar zakenlui elkaar wekelijks ontmoeten, is het aangewezen om vaker te veranderen."

### Wat met klassieke muziek?

"Je gaat het misschien niet van mij verwachten, maar klassieke muziek is niet evident op restaurant. Als een restaurant al voor klassiek kiest, zijn het de hits: *Bist du bei mir*, *Stabat Mater*



van Pergolesi, de *Brandenburgse Concerten*, de *Vier Jaargetijden*, *Peer Gynt*... Enfin, de muziek die we allemaal van op school kennen en die we kunnen meezingen. In mijn lijsten zitten geen meezingers – een gouden tip trouwens van Joachim Boudens. Ook de densiteit speelt een rol bij klassiek: liever kamermuziek of piano dan een symfonisch orkest. Beethoven heeft prachtige symfonieën gemaakt, maar ik ga ze niet in mijn playlists opnemen. Zo'n symfonie heeft een opbouw, werkt naar een

climax toe... Dat werkt niet op restaurant. Barokmuziek is dan beter, al kan ze ook erg nerveus klinken."

### En nerveus is niet goed?

"Alles waarbij je als vanzelf op je stoel begint te wiebelen, is te vermijden op restaurant. Hetzelfde met snelle beats. Ik zeg dat niet zomaar; daar bestaat wetenschappelijk onderzoek over. Nerveuze muziek en/of harde beats doen je bloeddruk stijgen, waardoor je hart sneller gaat

kloppen en je automatisch sneller gaat eten en bijgevolg sneller gaat doorslikken. De smaken blijven minder lang op je tong en het echte culinaire genot verliest z'n impact. Ook te veel decibels hebben een nefaste invloed op je eetbeleving. Neem nu de typische vliegtuigmaaltijden: die smaken toch naar niets, nietwaar? Wel, dat heeft voor een stuk te maken met het lawaai van de motoren, zegt de wetenschap. Je kunt er nog amper zuur en zoet door waarnemen – umami daarentegen komt dan weer beter tot z'n recht. Het omgekeerde effect heb je met trage beats. Daarvan gaan je hersenen dopamine aanmaken, waardoor je je beter voelt. Je gaat trager eten, meer proeven... En dus meer genieten."

### Waarom moet ik nu plots aan *The Lark Ascending* denken, het wondermooie, rustige en trage stuk van Ralph Vaughan Williams?

"Dat is inderdaad een heel mooi en traag muziekstuk voor viool en orkest, de evocatie van een leeuwerik die rondfladdert alvorens in de verte te verdwijnen. Toch zal ik dit niet al te snel in een playlist opnemen. Het stuk begint en eindigt erg stil, maar tussendoor wordt opgebouwd naar een plotse climax met een heuse crescendo. Wie het stuk niet kent, dondert uit z'n stoel van het schrikken. Niet alles wat traag en rustig is, is daarom ook geschikt. Neem nu *Spiegel im Spiegel*, van Arvo Pärt (*een heel traag, repetitief stuk voor piano en viool, ndr*). Ik word daar droevig van. En moet ik op restaurant droevig worden? Nee, toch? Of het *Adagio voor strijkers* van Samuel Barber, recent uitgeroepen tot het triestigste muziekstuk ooit geschreven. Dat mag nog zo mooi zijn, maar ergens moet je de lijn trekken tussen 'rustig' en 'doods'.

### En wat met popmuziek?

"Wat mij betreft kunnen singer-songwriters zoals Agnes Obel, Marianne Faithfull, Douglas Dare, Marble Sounds... Maar het gevaar van de meezingers loert hier om de hoek! Maar pop moet kunnen natuurlijk en veel hangt af van het gezelschap. Zo was ik onlangs met vrienden in *Altermezzo* in Tongeren: er stond heel de avond popmuziek op. Het stoorde me niet echt, maar het viel wel op en ik vond het ook een beetje vreemd omdat het niet echt paste bij het zwart-wit interieur en de opvallend romantische posters aan de muur. Achteraf heb



“Je moet een onderscheid maken tussen rustig en dood. Het is niet de bedoeling dat je op restaurant droevig wordt... Of in slaap valt”

ik nog wat staan napraten met de chef. Bleek dat net die avond een hele bende van *Jong Keukengeweld* was komen eten en dat hij z'n muziekkeuze daarvoor had aangepast. Dat kun je alleen maar toejuichen, want het betekent dat hij muziek belangrijk genoeg vindt om er mee bezig te zijn.”

**Een van je collega's bij Klara is een absolute fan van Carla Bruni.**

“Ik vind dat zelf een beetje te stroperig, maar het kan best – voor één nummer, dan toch. Maar bij een volledig album Bruni val je toch in slaap? Al zal ik van een enkele artiest zelden of nooit meerdere nummers in één tracklist opnemen. In een playlist moet variatie zitten.

**Volg jij je eigen smaak bij het samenstellen van een playlist?**

“Ik zal niet snel iets op een playlist zetten waar ik zélf niet achtersta. Ik werk op maat: een restauranthouder heeft een aantal keuzes gemaakt – locatie, kookstijl, inrichting, servies, doelpubliek... Het is dan aan mij om binnen de richting die hij met z'n restaurant is ingeslagen, aangepaste muziek te vinden. Maar dat betekent daarom niet dat ik ook zijn per-

soonlijke muzieksmaak ga volgen. Een chef of uitbater zal – en dat is niet meer dan normaal – geneigd zijn om te kiezen voor muziek die hij zélf graag hoort, of waar hij en z'n zaalpersoneel energie uit putten. Aan mij om hen het onderscheid te leren maken tussen muziek waar het personeel zich goed bij voelt en muziek die de spijsvertering van de gasten ten goede komt. In de keuken luisteren de koks voor mijn part naar heavy metal als dat hen tijdens de late uurtjes door een moeilijk moment kan helpen, maar in de zaal komen de gasten op de eerste plaats.”

**Wat als een chef een bepaald nummer absoluut in zijn tracklist wil?**

“Ik werk mijn playlists uit in samenspraak met de klant. Als hij iets heel specifiek wil, zal ik dat proberen te integreren in de lijst. Maar de chef zal dan wel moeten begrijpen dat ik rond zijn verzoeknummer een hele golf opbouw. Ik maak geen lappendekens die je op shuffle kunt zetten. Misschien is dit wat te technisch, maar ik houd bij mijn playlists zelfs rekening met toonverwantschappen en met een gezonde afwisseling van majeure- en mineurtoonarden. En de eerste noot van een nieuwe song zal in de meeste gevallen dezelfde – of een verwante – noot zijn als die waarop het vorige nummer is geëindigd.”

**Is dat niet wat overdreven?**

“Ik doe dat voor mijn playlists op Klara ook. En ja... Sommige collega's zullen mij zeker een freak vinden. Maar het is mijn meest geliefde afwijking, mijn drang naar perfectie. Mijn motto luidt al heel mijn leven: 'Als het beter kan, dan móét het ook beter.' En dus probeer ik als muziekconsulente mijn steentje bij te dragen tot het rechte trekken van dat ene aspect dat tijdens een restaurantbezoek niet helemaal juist zit – de muziek.”

**Bij een gerecht is het vaak moeilijker om de kruiding te duiden in een gerecht dat goed in balans zit, dan de vinger te leggen op wat er precies ontbreekt in een gerecht dat níét harmonieus in elkaar zit. Is dat met muziek op restaurant ook het geval?**

“Absoluut. Als je je na een restaurantbezoek met de beste wil van de wereld niet meer kunt herinneren welke muziek er precies gespeeld werd, maar je weet nog wel dat je de muziek goed vond, dan heb je wat mij betreft te maken met een goede playlist. Eigenlijk komt het neer op wat Joachim Boudens me bij onze eerste ontmoeting zei: de muziek mag niet opvallen.”

Meer info: Music and food - [greet@vantveld.be](mailto:greet@vantveld.be)