



*Muziekconsulente Greet Van 't veld
creëert culinaire playlists*

“De geesten zijn bijna rijp voor een muzikale omwenteling”

Met een stemmig muziekje op de achtergrond kom je er anno 2019 niet meer. Er zijn toprestaurants die dj's inzetten om de muzikale sfeer op peil te houden, er zijn sterrenzaken die met natuurgeluiden werken om de avond zo goed mogelijk op te luisteren en er zijn ook culinaire eetgelegenheden die een beroep doen op een doorgewinterde musicologe die perfect uitgekende playlists opstelt. “Het is dan wel grotendeels pionierswerk dat ik verricht, maar ik voel dat de kentering er zit aan te komen.”

Tekst Raf De Mot en Kristof Vanderhoeven
Foto's Koen Van Buggenhout, Peter Ghysen en Frank Croes

“Ik volg niet zozeer mijn smaak, dan wel mijn buikgevoel. Het is mijn taak om de chef 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.”

Je herkent het gevoel vast wel: je komt op restaurant en zowel het interieur als de bediening vallen meteen in de smaak. Naarmate de avond vordert, krijg je steeds meer het gevoel dat alles klopt. De gerechten zijn succulent, de wijn of het bier perfect op temperatuur, ja zelfs de decoratie geniet jouw goedkeuring. Alles klopt, op één ding na: de muziek. Die staat te luid, te stil of is zelfs een tikje ongepast. En dat stoort. Eerst onbewust, maar zodra je door hebt wat het probleem is, gaat zelfs het gesprek aan tafel over de gebrekkige muziekkeuze van de patron. Greet Van 't veld kent het fenomeen en maakte er haar missie van om restauranthouders te gidsen bij hun muziekkeuze. Al moet ze hen er in eerste instantie vooral van bewust maken dat een verkeerd plaatje opleggen het harde werk van keuken en zaal volledig kan verpesten. “Je voelt dat muziek voor de doorsnee horeca-uitbater geen prioriteit is. Wat gek is, want muziek speelt in ons dagelijks leven een heel belangrijke rol en iedereen zal beamen dat niets de sfeer zo kan maken of kraken als (achtergrond)muziek.”

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

Het is allemaal begonnen in 2013 met de *Klara Serveert*-cd's. Boxen die ik voor Klara mocht maken, met muziek gelinkt aan vijf momenten van de dag: ontbijt, lunch, apero, diner en pousse-café. Die cd-boxen waren een geweldig

succes en ik won er een Golden Award van Warner Music mee. Kort na de release van de eerste box (*er verschenen er in totaal drie, nvdr*), vroeg Joachim Boudens mij om voor Hertog Jan playlists te maken.”

Meteen binnenkomen langs de grote poort, noemen ze dat. Hoe ging dat verder in z'n werk?

We zijn beginnen te praten en daar is al meteen de eerste mogelijke valkuil. Onze taal is er niet op voorzien om muziekbeleving onder woorden te brengen. Joachim dacht aan een 'zensfeer'. Hij sprak over rustgevende, eenvoudige, pure muziek. Maar wat is dat? Bedoelde hij het soort muziek dat je in wellnesscentra of tijdens yogasessies hoort? 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 wreveld opwekken, maar toch ergens prikkelend bleven. We zijn uiteindelijk uitgekomen bij een warme sound, trage beats, vaak akoestisch en slank en transparant bezet.

Dat is al heel wat anders dan pakweg Norah Jones of Jamie woon die je in nagenoeg elk restaurant hoort.

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, krijg je eenheidsworst.

Hoe bepaal jij welke playlist bij welk restaurant past?

Alles begint met een goed gesprek. Dat maakt dat ik per definitie enkel in contact kom met degenen die het belang van muziek in restaurants correct inschatten, maar ik hoop dat de rest zal volgen als ze zien hoe hun culinaire collega's ermee omgaan. Na dat eerste gesprek ga ik ter plaatse de sfeer opsnuiven. Toen Joachim in 2013 bij mij kwam, stond Hertog Jan 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 pakweg The Jane of 't Zilte. Maar het gaat niet alleen om de omgeving. Ook het cliënteel is

heel belangrijk. Komen er vooral koppeltjes op zoek naar een romantische 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. Een 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 algemeen directeur Jos Schols heel veel aandacht schenkt aan geluid en goede muziek – sfeervolle jazz in zijn geval. De koks roepen er niet tegen elkaar en zowel de muren als de onderkant van de tafels zijn er bekleed met geluiddempend materiaal. Bij Faculty Club in Leuven – een andere klant van me – is het weer anders, want hun authentieke glas-inloodramen en trapgevels vragen een totaal andere benadering dan het landelijk gelegen Hertog Jan of het moderne restaurant De Kristalijn.

Is het niet vervelend te merken dat niet iedereen jouw werk naar waarde schat, terwijl jij maar al te goed weet welke meerwaarde je kunt creëren?

(*knikt*) Velen denken dat muziek kiezen eenvoudig is, dat radioprogramma's in elkaar steken kinderspel is. En daar zitten natuurlijk de streamingdiensten voor iets tussen. Met Spotify kan namelijk iedereen naar hartenlust lijsten gaan samenstellen en delen. Maar daar iets moois en samenhangend van maken, is juist de kunst. De kant-en-klaar lijsten die de machine uitspuwt zijn waardeloos. Je hoeft écht geen muziekkenner te zijn om dat te horen, net zoals je geen culinair recensent moet zijn om het verschil te proeven tussen wat een sterrenchef maakt met dezelfde ingrediënten als een hobbykok. 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.

Waar deed jij die kennis op?

Ik kom uit een muzikaal gezin en kreeg een klassieke opleiding. Ik speel piano vanaf mijn zesde. Later ging ik naar het conservatorium in Antwerpen en studeerde ik musicologie aan de KU Leuven. Bij de VRT kon ik al snel als muzieksamensteller aan de slag en enkele jaren later ging ik voor Knack concert- en cd-recensies schrijven. Dat klinkt allemaal heel klassiek, maar ik ben altijd al een muzikale omnivoor geweest. Ik omarm alle muziek. In combinatie met mijn passie voor haute cuisine geeft dat een eerder uniek profiel, want bij mijn weten telt België slechts een handvol culinaire muziekconsulenten.

Daar zit ook de onwetendheid van menig chef en restauranthouder voor veel tussen.

Absoluut. 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 ie te luid, misschien?’ Blijkbaar zijn sommige restauranthouders zo bang dat de muziek stoort dat ze het volume 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 aan andere tafeltjes jou ook horen en ga je bijgevolg af luisteren en/of heel erg op je woorden letten. Om maar te zeggen: te stil is vaak even slecht als te luid.

Neem ons eens even mee: je komt een restaurant binnen, wat is het eerste dat je checkt?

Eerst en vooral is de akoestiek heel belangrijk. Als ik ergens binnenkom, kijk ik meteen rond: waar hangen de boxen? Hangen ze evenwichtig over de volledige zaak verspreid? Als je slechts één luidspreker in een hoek hebt, weet je dat

“Ik houd bij mijn playlists zelfs rekening met toonverwantschappen en met een gezonde afwisseling van majeure- en mineurtoonaarden. En de eerste noot van een nieuwe song zal in de meeste gevallen dezelfde noot zijn als die waarop het vorige nummer is geëindigd.”



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, hou ik van zachte, uitnodigende muziek – een piano, een gitaar, een warme stem... Naarmate de avond vordert, hoort de muziek wat steviger en dynamischer te klinken, want te intimistische nummers gaan dan al snel verloren. Rond 22 uur heb je duidelijk een kantelmoment: de gasten hebben dan al wat gedronken en worden luider. Dan mag het tempo omhoog. En naar middernacht toe heb ik zelf ook wel graag wat snellere beats. Dan mag het wat sensueler worden.

Elke zichzelf respecterende chef verandert zijn kaart regelmatig. Hoe vaak pas jij een playlist aan?

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 ik meer de zon opzoeken met tropische en zuiderse accenten. En in de winter maak ik dromerige associaties met mist, stilte, melancholie... Voor een driesterrenrestaurant volstaat een lijst die twee keer per jaar verandert, maar voor de verzorgde bistro om de hoek, waar zakenlui elkaar wekelijks ontmoeten, is het aangewezen om vaker te veranderen.

Ik neem aan dat er ook flink wat klassieke muziek in jouw playlists terug te vinden is?

Helemaal niet. Klassiek is passé. Dertig jaar geleden werd er nog klassiek gedraaid in de restaurants, maar toen was op restaurant gaan nog een chique gelegenheid, iets dat je op zondag deed. En klassieke muziek staat nu eenmaal chic. Nu zijn de restaurantwereld en de klassieke muziek twee totaal gescheiden werelden. Ook jonge mensen gaan nu bijna wekelijks op restaurant. Het moet trendy zijn nu, en daar hoort trendy muziek bij. Het is daarom belangrijk voor mij om met mijn tijd mee te gaan en alle nieuwe ontwikkelingen in de popwereld te volgen. Toch pas ik op met snelle, harde beats.

Waarom?

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 komt daarentegen dan weer net 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.

Eigenlijk verricht je pionierswerk, want België is wat muziek op restaurant betreft grotendeels onontgonnen terrein. Kun je zelf dan makkelijk het hoofd boven water houden?

Ik combineer mijn job van muziekconsulente voor de horeca nog steeds met mijn werk als muziksamensteller bij Klara. En ik geef toe dat ik vorig jaar een paar keer heb gedacht om ermee te kappen, omdat in de horeca mijn weg zoeken een constant gevecht bleek om aandacht en vertrouwen. Maar als ik dan bij Zappaz in Leuven opmerk dat de akoestiek dramatisch is, en de chef (Seppe Dezeure) zegt meteen 'Ik weet het, we gaan dat aanpakken', vervult dat mijn muzikale hart met hoop. Ook Pieter Fraeyman van Vinto, Philippe Heylen van EED en Broes Tavernier van 't Vijfde Seizoen zien hun restaurant steeds meer als een totaalconcept. Ze beseffen dat ook muziek daarin een belangrijke rol speelt. De geesten zijn nog niet helemaal rijp voor een muzikale omwenteling, maar ik voel dat de kentering er zit aan te komen.

Is het daarom dat je je sinds kort ook op de betere hotels toelegt?

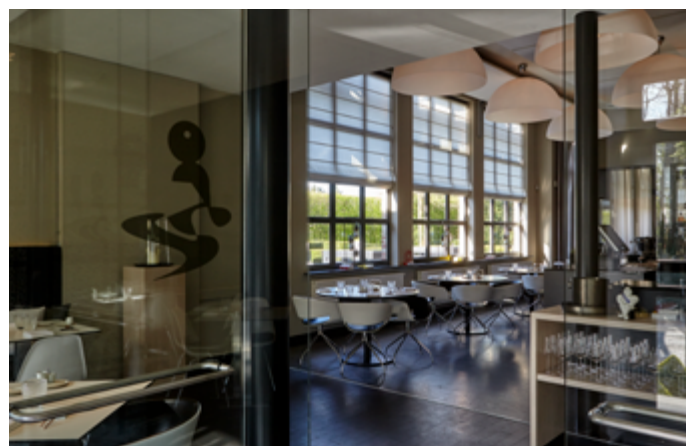
Een hotel is méér dan een resto: ze hebben

“Als ik merk dat jonge chefs zoals Pieter Fraeyman van Vinto, Philippe Heylen van EED en Broes Tavernier van 't Vijfde Seizoen beseffen dat muziek een belangrijke rol speelt in het totaalconcept dat een restaurant anno 2019 is, vervult dat mijn muzikale hart met hoop.”

ook een ontbijtruimte, een bar, soms een wellnesscenter en ga zo maar door. Dat zijn stuk voor stuk ruimtes waar eigenlijk aparte muziekstijlen zouden moeten heersen. En dus ben ik me daarop gaan richten. Ik heb nu vijf boetiekhotels in Antwerpen bezocht en zowel bij De Gulde Schoen als bij Hotel Franq toonden ze zich zeer geïnteresseerd. Ze hadden er nooit bij stilgestaan dat je voor al die verschillende ruimtes eigenlijk aangepaste muziek nodig hebt. Er is nog niets getekend, maar het deed me al plezier dat ze het nut van mijn vak inzien en beseffen dat dit specialistenwerk is. In een playlist moet variatie zitten. Ik werk in golven die ongeveer een kwartier duren om dan over te schakelen naar een andere golf. Maar alles moet organisch in elkaar vloeien.

Volg je vooral jouw eigen smaak bij het samenstellen van een playlist?

Ik volg niet zozeer mijn smaak, dan wel mijn buikgevoel. Ik zet nooit iets in een playlist waar ik zelf niet achtersta, maar ik probeer in de eerste plaats aan te voelen waar een restauranthouder naartoe wil. Ik merk het aan de keuzes die hij al gemaakt heeft: locatie, kookstijl, inrichting, servies, doelpubliek... Het



is dan aan mij om binnen de richting die hij met z'n restaurant is ingeslagen, de juiste muziek te vinden. Maar dat betekent daarom niet dat ik ook zijn persoonlijke muzieksmaak ga volgen. Ik ben er net om hem 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?

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. Ik houd bij mijn playlists zelfs rekening met toonverwantschappen en met een gezonde afwisseling van majeur- en mineurtoonarden. En de eerste noot van een nieuwe song zal in de meeste gevallen dezelfde noot zijn als die waarop het vorige nummer is geëindigd.

Is dat niet een tikje overdreven?

"Ik doe dat voor mijn playlists op Klara ook. En ja... Sommige collega's zullen mij misschien een freak vinden, maar mijn drang naar perfectie is mijn favoriete afwijking.

Info: www.musicandfood.be

IT'S
MY
PARTY

Hoe je droomfeest er ook uitziet, bij Femat vind je alles wat je nodig hebt om die droom waar te maken. Onze unieke meubels, trendy tafeldekking en originele decoratie zullen je gasten keer op keer verrassen. Laat je inspireren op femat.be.

femat / mijn feest zit goed