



KLINKEN TERWIJL JE LUISTERT

In steeds meer Europese steden zijn de 'luisterbars' het nieuwe snoepje: daar heeft de dj dezelfde status als de chef en de sommelier, en wordt zelfs nagedacht over welke vinylplaat het best zou passen bij welke wijn. Tekst **Peter Vantghem** Foto's **Ringo Gomez-Jorge**





'IK ROOK NIET,
IK DRINK NIET
EN IK GOK
NIET. MUZIEK
IS MIJN ENIGE
VERSLAVING.
EN OP DEZE
PLEK WIL IK
MUZIEK DELEN
DIE JE ELDERS
NIET HOORT'

Thomas Mamakis,
L'Altitude

'IN JAPAN
KOMEN
MENSEN
SAMEN IN
EEN KISSA
OM NAAR JAZZ
TE LUISTEREN.
DAT IS, NAAST
WERK EN HUIS,
HUN "DERDE
PLEK"'

Theo De Penanster,
Café Montezuma

Sinds enkele jaren sluipen ze binnen in het hart van grootsteden: klein, onopvallend, zonder vette campagnes op te zetten of grote beloftes te doen. Muziek is hun uitgangspunt, maar ze willen niet de massa die overbevolkte festivals opzoekt, noch de feestgangers die housetempels vereren. De 'listening bars' kiezen voor klein, traag en eerlijk. Ze schenken een goed glas, bereiden fijn eten en voegen daar iets aan toe wat je bijna nergens vindt: handgekozen muziek. Dat is een gat in de markt, want in een restaurant is muziek vaak het vijfde wiel aan de wagen. Het interieur heeft wat gekost, de chef doet zijn of haar best, de wijnkaart is professioneel en de service is verzorgd. Maar dan drukt iemand een knop in tussen de luidruchtige koffiemachine en een glazenkast, en gaat een playlist van start, met **compressie muziek**. Playlists in restaurants zijn vaak als wanhoopsoffensieven in een oorlog: je vuurt maar raak in de hoop dat iets doel treft. Dat wilde Thomas Mamakis niet toen hij afgelopen mei, in Vorst, L'Altitude opende. Het is half elf's ochtends op een weekdag wanneer ik zijn 'bar d'écoute' (zeg ook 'restaurant à vinyl') binnenstap en het eerste wat ik voel, is muziek. Twee reusachtige rode Tannoyklankkasten stuwen de dromerige bossa nova van Antônio

Carlos Jobims langspeelplaat *Wave* (1967) rond in een klein interieur rond een art-deco bar, met veel vilt tegen de muren, minimalistische houten zitbanken, en verder niets. Brussel blijft buiten, ik ga op reis. Mamakis verwelkomt regelmatig gast-dj's die met muziek een verhaal komen vertellen, en anders zet hij 's avonds zelf een vijftiental vinylalbums in volgorde klaar. 'Ik koop vinyl sinds mijn vijftiende, vooral jazz, en heb thuis zo'n 5.000 albums staan. (lacht) Tja, ik rook niet, ik drink niet en ik gok niet. Muziek is mijn enige verslaving. En op deze plek wil ik muziek delen die je elders niet hoort.'

MUZIEK DELEN

L'Altitude is de eerste 'audiobar' in Brussel en wellicht ook in België, maar de trend is al enkele jaren bezig in grote steden. In Mancuso in Bordeaux worden stukken muziek principieel tot de allerlaatste noot gespeeld om ze respect te betonen. In Brilliant Corners in Londen, genoemd naar een album van Thelonious Monk, kun je de ene avond vette funk en de volgende dag zweverige ambient horen. *Corner Stone* in Amsterdam probeert frisse, pittige smaken te verzinnen bij het menu van oude hiphop en funk. Maar wie de wortels van de luistercafés wil vinden, moet naar Japan.

'Ik ben op verkenning gegaan in Thailand, Londen en vooral Japan', vertelt Theo De Penanster me. Hij is de eigenaar van het Café Montezuma in Parijs, een 'bar d'écoute' die eind 2019 openging, dicht bij het Louvre. 'In Japan komen mensen samen in een *kissa*, om naar jazz te luisteren. Dat is, naast het werk en het huis, hun "derde plek". Ze zitten er in een cirkel en ondergaan een ritueel met vinyl. Ze delen muziek.'

Jazz-kissa's zijn in Japan al bijna honderd jaar een traditie, maar bleven lange tijd geheimtips voor liefhebbers. Misschien dat het succes van Haruki Murakami de aandacht wekte? De Japanse auteur opende in 1974 zelf zo'n *kissa*, 'Peter Cat', vertaalde later de flow van jazz in de taal van zijn gevierde romans, waarvan de titels soms verwezen naar jazzstukken. Plaatsen als Bridge en Shelter verwelkomen hun gasten in Tokio vandaag met een 'perfecte' sound en een unieke vinylcollectie. In de nieuwe eeuw volgden New York en Los Angeles, daarna Londen, en de jongste jaren Parijs. 'Maar wat me bevalt,' zegt Thomas Mamakis, 'is dat je het concept kunt aanpassen aan je omgeving. Jazz past goed in Tokio, waar stilte een kostbaar goed is. In Spanje houden de mensen van een goeie discussie. In België van gezelligheid en lekker eten. Dat is de

• Compressie-muziek

Gecomprimeerde muziek, kortweg compressiemuziek, is muziek waarbij een deel van de digitale informatie weggegooid wordt om opslagcapaciteit te winnen. Dat kan leiden tot merkbaar kwaliteitsverlies, omdat sommige frequenties verdwijnen. Het populairste compressieformaat is mp3.



MENU

BOEUF / NUOC CHAM	14 €
CROUSTILLAN	
POISSONS / PUREE BUTTERNUT	16 €
POIRES	
RICOTTA / BEURRE FUME	15 €
ERYNGIUM / NOISETTES	
PUREE CHOU-FLEUR	14 €
UMEBOSHI	
PUREE HARICOTS LIMA	13 €
SAME	
NOIR / PUREE PAT DOLCE	16 €
MOME PISTACHES	
BOEUF / SAUCE VIN ROUGE	15 €
SAUCE CREMEUSE	
DESSERT	
POISSONS AUX EPICES /	16 €
POISSONS	



uitdaging: hoe kunnen we muziek een waardige plaats geven binnen een lokaal kader?’

VOORGERECHT, HOOFDSCHOTEL, DISCO

In Parijs schoten audiobars als Facettes, Fréquence, Le Mellotron en Cadence de jongste jaren als paddestoelen uit de grond. Jeremie Zeltner kocht met twee vrienden een oud restaurant, Le Trou Normand, in de buurt van het Canal Saint-Martin en combineerde een deel van de inboedel met brocantevondsten en een goeie installatie voor de muziek. Hij noemt Cadence een huiselijk, analoog avontuur: de keuken drijft op lokale aanvoer, het terras lokt de schoolgaande ouders, bevriende muzikanten maken exclusieve mixtapes en de plaats moet mensen blij maken.

Op zaterdag wordt de huisslogan ‘Entrée. Plat. Disco’ er realiteit. Dan klinkt er discomuziek uit alle tijdperken en windstreken, en soms gaan de stoelen eruit. ‘Het is een manier om ons leven zin te geven’, zegt Zeltner. ‘Ik heb vijf jaar als ingenieur gewerkt, een goed betaalde job, maar ik wist niet waarvoor ik ’s ochtends opstond. Nu ben ik fier. In Cadence draaien we meestal trage, instrumentale, verwarmende muziek, en op locatie is het feest. Muziek is ons bindmiddel.

We doen iets eerlijks, simpels, waar-bij we ons goed voelen.’

Theo De Penanster en Louis Mesana, in Café Montezuma, waren sommeliers toen ze besloten hun kennis van natuurwijnen te paren aan hun liefde voor muziek. Ze gaan hun wijnen ter plekke uitkiezen, zoals ze ook hun vinylplaten doordacht selecteren. In het café zoeken ze naar ‘een genereuze, warme, eerlijke ambiance’, in een sobere inrichting met veel hout, door elke dag een andere menukaart aan te bieden, en alle wijn aan dezelfde prijs, zes euro per glas.

In de kelder kunnen gasten pas helemaal genieten van de delicate klank van authentieke Klipschornboxen en vintage, zelfs speciaal ontworpen hifi. Daar, tussen eeuwenoude muren, wordt muziek iets heiligs. De Penanster: ‘We draaien heel breed, van Neil Young over John Coltrane tot Ryo Fukui. Maar wat vooral telt, is de spirit: we verkiezen muziek waarvoor muzikanten echt samenspeelden, geen filters gebruikten, met een klank die zeker niet met compressietechnieken vervormd werd.’

Hij is een fan van oude muziek: ‘Het moet geweldig geweest zijn om op te groeien in de jaren zeventig. Elke week verscheen er wel een klassieker. Nu mogen we blij zijn als we er een paar per jaar hebben.’

KNAPPERIGE GELUIDEN BIJ DE CRÈME BRÛLÉE

In 2016 publiceerde David Sax het boekje *The revenge of analog*, waarin hij betoogde dat hoe digitaler de toekomst wordt, hoe meer waarde analoge cultuur krijgt. ‘Analoge cultuur’, aldus Sax, ‘is met haar tactiele interface beter geschikt om de menselijke imperfecties weer te geven dan de digitale cultuur die ons conditioneert om binair, in zwart en wit, te denken.’

De audiobars denken niet in dat selectieve zwart-wit, maar mixen generaties en muziekstijlen, wijn en muziek, buurtbewoners en jazz-freaks. In Parijs loopt Bambino, de succesvolle audiobar in de prettige buurt van Saint-Sébastien, elke avond vanaf 18 uur vol: de keuken is er goed, maar mensen moeten staand eten aan hoge bijzettafeltjes. De plek biedt als grootste luxe een geweldige klank, met speciaal gebouwde boxen en een muur van 3.500 vinylplaten. Hier flirt de audiobar met de danszaal, en biedt hij het plezier dat je de klank diep in je lijf kunt voelen zonder dat ze je trommelvliezen verscheurt.

L’Altitude heeft andere dromen. ‘Iedereen mag hier platen meebrengen om ze op te leggen’, belooft Thomas Mamakis, al geeft hij meteen toe dat een dosis Iron Maiden

niet zou matchen met de oosters getinte menukaart die dezer weken voorligt. Dat muziek een invloed heeft op hoe je glas wijn smaakt, daar gelooft hij immers rotsvast in. En met dat idee wil hij op avontuur. ‘We geloven dat je een meerwaarde kunt creëren wanneer de dingen samengaan, en dus werken we aan een menu waarin smaak en gehoor op elkaar inspelen. Binnenkort zal de menukaart dus een gerecht, een wijn en een bijpassend muziekstuk aanbieden. Ik overweeg zelfs om een soort *sound design* te laten horen, zoals bijvoorbeeld knapperige geluiden wanneer de crème brûlée op tafel komt. We willen een zintuig toevoegen aan de ervaring.’ Dat niet alle klanten nu al beseffen dat ze bij hem in een audiobar beland zijn, maakt deel uit van het spel, vindt hij. ‘Dan kunnen we hen ons verhaal vertellen, en sowieso horen ze hier heel andere muziek dan ze kennen. Ik kan u garanderen dat hier vrijwel geen playlists te horen zijn, en zeker geen Spotify. Voor mij is het ook een kwestie van heropvoeding: muziek is een waardevol ambacht en door te betalen, betoon je respect aan de mensen die ze creëerden.’