



Der blaue Handwagen, lemuisische *Chariot*, im Eingangsbereich des Crédac in Ivry-sur-Seine.

MÄRZ BIS MAI 2007 – IVRY-SUR-SEINE: EXPÉRIENCES INSULAIRES

CHARIOT

Im Kontext einer Ausstellung, die sich dem Thema Inselerfahrungen widmet, präsentiere ich auf einem blauen Handwagen eine Reihe von kulinarischen Produkten aus Lemusa: Gewürze, Hülsenfrüchte, Reis, Zucker und Rum.

In den unterirdischen Räumlichkeiten von Le Crédac – Centre d'Art Contemporain in Ivry-sur-Seine südlich von Paris realisieren Jean-Paul Felley und Olivier Kaeser, die Kuratoren des Genfer Kunstraums Attitudes, im Frühling 2007 eine Gruppenschau mit dem Titel *Expériences insulaires* (30. März bis 20. Mai 2007). «Der Wunsch, eine Ausstellung rund um das Thema Insel zu realisieren, ist das Resultat einer Reihe von Empfindungen, Entdeckungen und Assoziationen», schreiben die Kuratoren in ihrer Einführung: «Ausgangspunkt ist der Ort – die Räumlichkeiten des Crédac: Labyrinth und Gänge, Treppen und Räume, fensterlos und also von Außen nicht einzusehen. Diese Räume provozieren ein Gefühl der Isolation und den Verlust der räumlichen Bezugspunkte.» Attitudes lädt die Frères Chapuisat, Simon Faithfull, Peter Regli und Thu Van Tran ein, an dem Projekt mitzuarbeiten.

Ich nutzt die Gelegenheit, eine Reihe von Produkten aus Lemusa vorzustellen und präsentiere im Eingangsbereich des Kunstzent-



Astor et le palmier | Als Ergänzung zur Ausstellung findet am 27. April im Cinéma de Luxy in Ivry-sur-Seine ein Videoabend statt. Im Rahmen dieses Programms liest Élisabeth Chailloux (Direktorin des Théâtre des Quartiers d'Ivry) die Geschichte *Astor et le palmier* von Sarah Tibuni vor – begleitet von einer Videoprojektion.



Eine Mitarbeiterin des Kunstraums erklärt Besuchern die Vorzüge eines Gewürzes. (Bild André Morin / Le crédac) XX



Genf, Basel, Rom | Im Anschluss an die Ausstellung in Ivry-sur-Seine wird der *Chariot* auch im Genfer Ausstellungsraum Attitudes und in der Basler Galerie Gisèle Linder gezeigt. Ebenfalls 2007 entwickelte ich außerdem eine leichte Präsentations- und Verkaufsplattform, die per Flugzeug transportiert werden kann. Im Dezember reise ich damit nach Rom und präsentiere meine Produkte dort im Istituto Swizzero – den Rahmen dieses Auftritts bildet die Ausstellung *Terrae Incognitae: La Villa Maraini e il suo mondo imaginario*.

rums einen blauen Handwagen der gleichermaßen als Verkaufsbude und Instrument der Vermittlung dient. Solche Verkaufsstände auf Rädern heißen auf Lemusa einfach *Chariot* («Karre»). Das Angebot umfasst verschiedene Reissorten wie *Doubout*, *Diri Benis* oder *Chavala*; Hülsenfrüchte wie *Flafla*, *Masu* oder *Pwa Antik*; hellen und dunklen Rum wie *Fiol*, *Kokozyé* und *Drivayè*; Gewürze wie *Chera*, *Trigonel*, *Papuk* und *Papok*.

Eine Broschüre in französischer Sprache bietet knappe Informationen zu den einzelnen Produkten und ihren Produzenten – ergänzt durch ein Kurzprofil der Insel und die Geschichte *Astor et le palmier* aus der Feder von Sarah Tibuni. Im Frontbereich des Wagens läuft außerdem ein Video, das eine Bootsfahrt durch das *Marais de Sentores* zeigt.

Im Anschluss an die Vernissage serviert Marie-Hélène Ballestrino in ihrem Restaurant *L'équisetum* (Ivry-sur-Seine) verschiedene Spezialitäten, die sie nach lemusischen Rezepten gekocht hat. Zum Beispiel *Kokonèg tjilt* («Heiliger Topf»), einen Lammfleisch-Eintopf mit Kartoffeln aus dem kulinarischen Labor von Henri Maté. Auf der mit allerlei erotischen Assoziationen versehenen Menükarte seines *Laboratoire Culinaire* schreibt Maté zu diesem Gericht: «Un soir d'été, vous observerez une goutte de transpiration sur les côtes dénudées de votre amour, qui dort devant vous. De sa peau vous verrez monter une fumée d'encens.»