

## Eröffnung der BOUTIK in Genf

Im Mai 2002 eröffnet HOIO im Genfer Kunstraum attitudes seine erste BOUTIK – diese mobile Struktur ist Informationszentrum und Verkaufsladen zugleich. Das Angebot umfasst diverse Gewürze, Hülsenfrüchte, Reis, Kalparik, verschiedene Sorten Zucker und Rum.

Im sechsten Heft von attitudes («le journal» no 6, Januar – März 2002) kündigt HOIO die Eröffnung seines ersten Verkaufsgeschäftes in den Räumlichkeiten des Genfer Kunstraums an. Schon im April beginnt das Konstruktionsteam von HOIO (Herzog & Altermatt) in Basel mit den Arbeiten an dem kleinen Bauwerk.

### Eine «construction cyclonique»

Für das architektonische Konzept der BOUTIK hat HOIO das Bureau Bleudemer gewinnen können – ein junges Architektenteam aus Santa Lemusa. Das Bureau Bleudemer hat auf der Insel bereits eine ganze Reihe von sehr verschiedenen Projekten realisieren können – und hat dabei in den letzten Jahren eine ganz eigene architektonische Sprache entwickelt.

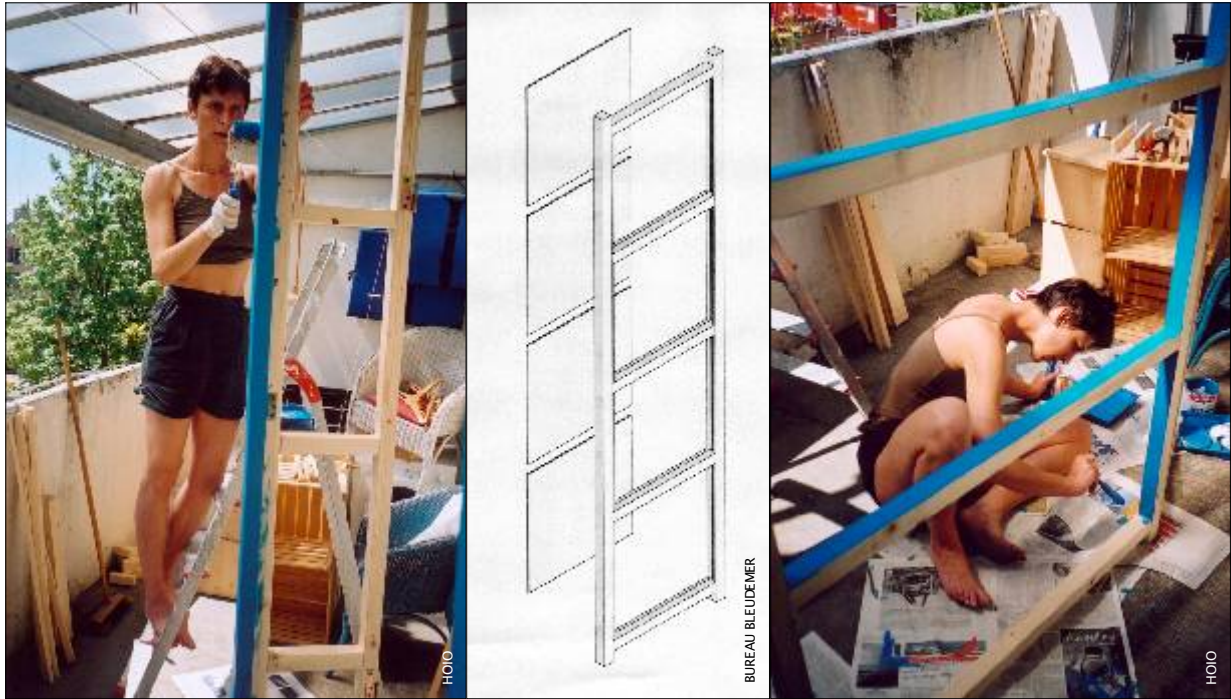
Die Konstruktion der BOUTIK, eine sogenannte «construction cyclonique», trägt dem Umstand Rechnung, dass die kleinen Antillen sehr oft von ausserordentlich heftigen Wirbelstürmen, sogenannten Zyklonen, heimgesucht werden. Im nordkaribisch-atlantischen Raum treten pro Jahr durchschnittlich sechs solche Stürme auf. Santa Lemusa wird immer wieder mal von Zyklonen gestreift, ungefähr alle vier Jahre aber auch voll getroffen.

### Sintflutartige Regengüsse

Die Auswirkung dieser tropischen Stürme ist ausserordentlich grausam: Heftige Winde reissen alles mit, was ihnen auf ihrem Weg begegnet. Sintflutartige Regengüsse überschwemmen Felder, Strassen und Häuser. An den unberechenbarsten Stellen brechen Sturzbäche hervor und Erdbeben



Die BOUTIK im Genfer Kunstraum attitudes, von der Südseite her gesehen.



Die BOUTIK von HOIO wird nach Plänen des Bureau Bleudemer (Mitte) in Basel konstruiert.

befördern ganze Bauernhöfe zu Tal. Vor den Küsten peitschen Sturmböen das Meer zu gigantischen Wellen auf, die mit Wucht auf die Strände und Hafenmolen krachen.

#### Dem Wind keine Angriffsfläche bieten

Die Boutiken von Santa Lemusa sind leichte Konstruktionen aus Holz, die einem heftigen Zyklon (wie zum Beispiel Louis von 1995) nichts entgegenzusetzen haben. Deshalb hat das Bureau Bleudemer die erwähnte «construction cyclonique» erfunden. Sie ermöglicht eine äusserst rasche Demontage und damit die Bewahrung des Materials, die Rettung der kleinen Architektur. Alle Wandbretter, die Regalteile und Fenster können mühelos aus der Rahmenkonstruktion gelöst und mit

Hilfe eines kleinen Handwagens an einen sicheren Ort verbracht werden. Zurück bleibt der Rahmen, der sich ebenfalls in einzelne Elemente zerlegen lässt. Der Transport dieser Elemente würde einen grösseren Aufwand bedeuten, doch können sie leicht im Sand vergraben oder an einer kräftigen Palme angebunden werden – da die Binnenelemente ja herausgelöst wurden, bietet der Rahmen dem Wind kaum mehr Angriffsfläche.

#### Schnelle Demontage

Die Demontage des kleinen Bauwerks dauert allerhöchstens ein bis zwei Stunden – das ist schnell genug, denn die Pré-alerte (die zweite Vorwarnung nach der Stufe der Vigilance) wird auf der Insel meist vier bis sechs Stunden vor dem



Die Ankündigung der BOUTIK von HOIO im sechsten Heft von attitudes (links) und die Dokumentation in «le journal» no 7





HOIO



Eintreffen der Stürme ausgelöst. – Die BOUTIK von HOIO wird als eine klassische «construction cyclonique» nach Plänen des Bureau Bleudemer gebaut. In Europa sind derart heftige Stürme zwar die Ausnahme – die zyklonische Konstruktion aber hat für HOIO den Vorteil, dass das kleine Bauwerk äusserst leicht zu transportieren ist. Für die BOUTIK werden neun dunkelblaue Rahmenelemente konstruiert, in die Fenster, hellblaue Wandplatten sowie eine seitliche und eine frontale Durchreiche eingepasst werden können. Für die Innenausstattung werden Schränke und Regale für die Präsentation der Produkte gebaut, auf denen die Produkte präsentiert werden sollen.

### Einweihung in Genf

Am Montag, 11. Mai wird die BOUTIK mit einem kleinen Transporter nach Genf verfrachtet und montiert. Am Dienstag, 12. Mai dann ist es soweit: HOIO weihet seine erste BOUTIK in den Lokalitäten des Genfer Kunstraums attitudes ein. Zur

selben Zeit wird eine Ausstellung eröffnet, in deren Mittelpunkt Le Gentil Garçon aus Lyon steht. Die Gäste sind äusserst zahlreich und lassen sich nicht nur die Eigenarten und Zubereitungstechniken der diversen Spezialitäten von Santa Lemusa erklären, sondern degustieren auch kleine, mit HOIO-Produkten hergestellte Häppchen oder vergleichen die verschiedenen Sorten Rum.

### Reis, Hülsenfrüchte, Gewürze, Palmprodukte

HOIO bietet in Genf eine breite Palette von Produkten aus Santa Lemusa an. Zu den Spezialitäten gehören fünf sehr unterschiedliche Sorten Reis, die von der Firma Dirilò produziert und von HOIO in der Schweiz für den Detailhandel abgepackt werden: der seidenfeine Chavala, der cremige Diri Benis, der unverwüstliche Doubout, der kräftige rote Lawouyé und Kratí, ein grüner Reis, der auch roh genossen werden kann.

Von der Firma Divini Fruits & Légumes bezieht HOIO eine Reihe von Hülsenfrüchten mit sehr un-



terschiedlichen Eigenschaften: Die kleine schwarze Dyab-la hat einen leicht süsslichen Geschmack, Flafla riecht eher erdig, die olivgrüne Lafime mit ihrem rauchigen Ton eignet sich hervorragend als Beilage oder für Suppen, Masu eher zum Pürieren und die Pwa Antik mit ihrer unregelmässigen Form bereichert jeden Salat.

Aus der Boutik Cho, die von Suzanne Confiant geführt wird, stammen Gewürze wie das leicht bittere Meriti, das scharfe Papok oder Kannèl mit seinem holzig-warmen Duft. Narial Industries stellt die elegante Kalparik-Milch her, die zu den unerlässlichen Zutaten der lemusischen Küche gehört. HOIO importiert Kalparik in Dosen verschiedener Grösse sowie als Pulver zum Anrühren.

### Zucker und Rum

Dekolaj – Sikri épi Distlri schliesslich produziert die zwei Sorten Zucker, die HOIO im Angebot hat: den hellbraunen Kanklè und den beinahe schwarzen Bozan. Aus dem reichen Rum-Sortiment der

Firma hat HOIO drei Qualitäten für den Import ausgewählt: Fiol ist ein einfacher brauner Rum, der aus Melasse destilliert wird. Der weisse Kokozyé wird ebenfalls aus Melasse gebrannt, gewinnt aber durch Lagerung an Aroma. Der Höhepunkt ist Drivayè, der aus dem ganzen Zuckerrohr destilliert und nach Jahrgängen eingelagert wird.

Die BOUTIK bleibt bis in den Sommer hinein in Genf. Am Freitag, 21. Juni kocht HOIO vor seinem Etablissement eine karibische Suppe mit den hauseigenen Produkten und bietet sie den Gästen von attitudes an.

In «le journal» no 7 (September – Oktober 2002) zeigt HOIO Bilder von der Präsentation seiner BOUTIK im Genfer Kunstraum attitudes. Ein Text beschreibt das Angebot von HOIO, die Ereignisse während der Vernissage und erklärt, welche Rolle kleine Kioske dieser Art im Alltag von Santa Lemusa spielen. Ein zweiter Text geht auf die spezifische Bauweise der kleinen Architektur ein.

## Boutiquen auf Santa Lemusa

Kleine Ladengeschäfte wie die BOUTIK von HOIO trifft man sehr häufig auf Santa Lemusa: Sie stehen am Rand der Landstrassen, im Schatten von Bäumen, am Strand, mitten in den Dörfern, am Hafen, in der Stadt etc. Diese Geschäfte sind meist einfache, manchmal aber auch sehr phantasievolle Konstruktionen aus Holz, die von lokalen Zimmerleuten zusammengefügt und hernach farbig bemalt werden. Manche Exemplare verfü-

gen über eine kleine Terrasse, andere über einen integrierten Hühnerstall oder sogar über eine Art Gästezimmer, das man für ein paar Stunden oder eine Nacht mieten kann.

In diesen Boutiquen findet man alles, was es zum Leben braucht: vom Brot bis zur Tomate, von der Zahnpasta bis zum Rum. Viele dieser kleinen Geschäfte bieten auch fertige Malzeiten an, die vor Ort an einfachsten Tischchen kon-

sumiert werden können: Suppen oder Reisgerichte meist, dazu Salate oder Gemüsepürees und zum Abschluss Süßigkeiten. Da diese Boutiquen sehr klein sind und selten über mehr als ein bis zwei Herdstellen verfügen, bietet jedes Etablissement auch meist nur ein oder zwei Spezialitäten an. Wer eine Soupe de ouassous oder ein Ragoût de chatous essen will, wird sich also zu einer anderen Boutique begeben als diejenigen, die Lust auf eine Bidifa, einen frischen Meeresfrüchtesalat oder ein Dirivè haben. Kein Wunder, stellen diese Ladengeschäfte wichtige Treffpunkte dar, wo hauptsächlich über kulinarische Fragen diskutiert wird. Oft lassen schon die Namen der einzelnen Boutiquen erkennen, welche Spezialitäten angeboten werden. Manchmal handelt es sich dabei um Klassiker der lemusischen Küche, manchmal aber auch um kulinarische Erfindungen der einzelnen Ladenbesitzerinnen und Besitzer. So zum Beispiel im Fall der Boutique «Franch Gateau», die von Franceline Lucie Sintes betrieben wird und auf halber Strecke zwischen der Hauptstadt und Gwosgout liegt. Bei diesem «Franch Gateau» (Franch lautet der Rufname der Boutiquebesitzerin) handelt es sich um einen eher flachen, brotartigen Kuchen mit Rosinen, der nicht sehr süß ist und daher vorzüglich zu einem Glas Bier, Wein oder Rhum passt. Manche sagen diesem «Franch Gateau» sogar magische Kräfte nach - wer davon esse, der plappere in den Stunden danach mindestens ein Geheimnis aus. Man kann sich allerdings fragen, ob dieser Effekt nicht auch auf die alkoholischen Getränke zurückzuführen ist, die mit dem Kuchen genossen werden.

