



# TABLE FROMAGE DE TÊTE

Batavia

Laitue

Lolo

Romaine

Couronne  
de radicchio  
di Treviso

Sauce  
persil, moutarde,  
ail, yoghurt, fromage frais

Une armada de petits morceaux  
de fromage de tête

Tête de cochon  
dessinée à la moutarde

de temps en temps un  
petit cornichon parmi  
les feuilles

Des feuilles de salades de toutes sortes - tout ce qui fait feuille, car c'est l'idée que les compagnons de table  
mettent le fromage de tête dans une feuille, après l'avoir dippé dans moutarde ou sauce.

TABLE DES FRAISES

# TISCHBILDER

Ein Projekt von Samuel Herzog mit 16 lémusischen Kurzgeschichten von  
Un projet de Samuel Herzog avec 16 histoires courtes lémusiennes de

**Jana Godet**

*Fraises, attachées  
sur des rondelles  
de concombre  
avec du fromage  
saïris de chèvre.*



## IMPRESSUM | COLOPHON

Un projet de Samuel Herzog en partenariat avec  
La Kunsthalle Mulhouse et l'Association Épices

### Originalausgabe der Texte Édition originale des textes

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa.*  
Port-Louis: Édition Ruben66, 2017

### Herausgeber | Éditeur

Éditions La Kunsthalle Mulhouse

### Fotos | Photos

Sébastien Bozon, Samuel Herzog

### Übersetzung | Traduction

Clarisse Schwarb, Emilie George

### Lektorat | Relectures

Marianne Gerny (Deutsch) Sandrine Wymann (Français)



## DANK | REMERCIEMENTS

**Das Projekt wäre nicht realisierbar gewesen  
ohne die Teams von Épice und La Kunsthalle  
Le projet n'aurait pas été réalisé sans les  
équipes d'Épices et de La Kunsthalle**

Épices: Isabelle Haeberlin, Stéphanie Weill, Camille  
Weibel, Linda Boucif, Mickaëlle Brignon  
La Kunsthalle: Sandrine Wymann, Clarisse Schwarb,  
Emilie George, Mélanie Kiry, Stéphanie Fischer,  
Jonathan Fauquet

**Mit speziellem Dank an die Sprecherinnen und  
Sprecher der Texte | Avec des remerciements  
particuliers aux lecteurs des textes**

Catherine Stoltz, Emilie George, Méline Ver Eecke,  
Virginie Parison, Franck Graetz, Juliette Rasse

ISBN 979-10-91091-07-7

© 2019 Samuel Herzog | Dépôt légal novembre 2019



## Vorwort

Seit Mai 2016 lege ich für meine Gäste regelmäßig sogenannte Tischbilder aus. Das sind ornamentale oder narrative Arrangements aus verschiedenen Nahrungsmitteln auf schwarzen Tischplatten, die unmittelbar nach Abschluss ihrer Erschaffung möglichst integral verzehrt werden. 2019 führte ich dieses private Format im Auftrag von La Kunsthalle Mulhouse erstmals in die Öffentlichkeit hinaus.

In Zusammenarbeit mit der von Isabelle Haerberlin ins Leben gerufenen Association Épices konnte ich für die vier Vernissagen von La Kunsthalle am 4. Februar, 5. Juni, 14. Juni und 11. September jeweils acht solche Tischbilder realisieren. Die Vernissagen von La Kunsthalle werden gewöhnlich von mehr als 200 Personen

## Avant-propos

Depuis mai 2016, je réalise régulièrement des Tischbilder («images de table») pour mes invités. Ce sont des arrangements ornementaux ou narratifs de divers aliments sur des tables noires, qui sont immédiatement et aussi intégralement que possible consommés après leur création. Dans le cadre d'une invitation de La Kunsthalle Mulhouse en 2019 j'ai, pour la première fois, rendu public ce format privé.

A chacun des quatre vernissages de La Kunsthalle, les 4 février, 5 juin, 14 juin et 11 septembre, j'ai pu réaliser huit tableaux en collaboration avec l'association Épices, créée par Isabelle Haerberlin. Ces vernissages attirent généralement plus de 200 personnes cependant, en tant que dispositifs décoratifs, les Tischbilder nourrissent

besucht. Als ornamentale Dispositive bieten die Tischbilder aber nur wenig Nahrung. Sie wurden deswegen symbolisch angereichert mit passenden Texten der lemusischen Autorin Jana Godet, die von Schauspielerinnen während der Vernissagen über die Tische gesprochen wurden.

Die fotografischen Spuren einiger Tischbilder aus La Kunsthalle und die zugehörigen Texte von Jana Godet sind auf den folgenden Seiten versammelt.

Samuel Herzog

peu. Elles ont donc été enrichies symboliquement par des textes de l'auteur lémosienne Jana Godet qui, lors des vernissages, ont été lus à proximité des tables.

Les pages suivantes rassemblent les traces photographiques de quelques-uns de ces Tischbilder de La Kunsthalle avec les textes de Jana Godet.

Samuel Herzog

## Tuscheln im Keller

Der Chicorée aus Brüssel und der Champignon aus Paris waren sich einig: Es musste etwas geschehen. Von der Aubergine bis zur Zucchini durften alle tagaus tagein in Sonne, Luft und Regen baden. Die arme Zichorie aber und der beklagenswerte Pilz wurden ihr Leben lang in düsteren, feuchten Kellern gehalten – und kamen sie endlich ans Tageslicht, dann bedeutete das auch schon und sofort das sichere Ende. Es musste sich also etwas verändern, da war man sich einig, ganz und gar, ein Aufstand war angesagt, eine Revolution.

Allerdings fühlte sich der Chicorée ganz wohl in seiner gut gedüngten Erde. Und auch dem Fungus gefiel das feuchte Bett aus Stroh und Mist, in dem er seine Mycelien herrlich in alle Richtungen aus-

## Murmures dans la cave

La chicorée de Bruxelles et le champignon de Paris s'accordaient sur le fait qu'il fallait que quelque chose se passe. De l'aubergine à la courgette tout le monde profitait toute la journée du soleil, de l'air et de la pluie. Seuls la pauvre chicorée et le malheureux champignon étaient maintenus toute leur vie dans des caves sombres et humides – et quand finalement ils entrevoyaient le jour, cela laissait présager une fin certaine et immédiate. Quelque chose devait absolument changer, ils en convenaient, une rébellion était annoncée, une révolution.

Cependant, la chicorée se sentait plutôt bien dans son sol fertile. Et le champignon aussi aimait ce lit humide de paille et de boue dans lequel il pouvait étirer son mycélium en tous sens. C'est pourquoi la

strecken konnte. Deswegen ermunterte der Salat den Champignon, dass er beherzt den Ausbruch wage – und der Schwamm machte umgekehrt dem Brüsseler Mut, doch den ersten Schritt zu tun.

So wird bis heute viel getuschelt und geklagt im Keller der Zichorien und der Champignons, heller aber ist es deshalb nicht geworden.

chicorée encourageait le champignon à risquer audacieusement l'exode tandis que le champignon attendait que la chicorée fasse le premier pas.

Depuis ce jour, la cave raisonne des chuchotements et des plaintes des chicorées et des champignons mais l'endroit n'est pas plus clair pour autant.





## Wer guten Kohl hat

Auf dem Weg zum Markt wurde ein Bauer von Räubern überfallen. Als sie sahen, dass der arme Mann nur Kohl geladen hatte, nahmen sie ihm das Pferd. Der Bauer ließ den Wagen stehen und machte sich zu Fuß nach Hause auf. Doch der Wagen folgte ihm wie ein Hund seinem Herrn. Daher kommt das lemusische Sprichwort: «Wer guten Kohl hat, der braucht kein Pferd.»

Roman Kose, ein berühmter Professor der Philosophie, pflegte diese Geschichte neuen Studenten am ersten Tag zu erzählen. Er wollte sie also lehren, dass man den Grund für eine Sache kennen kann, ohne die Sache selbst zu verstehen. Man kann sich fragen, ob Kose ein guter Lehrer war. Sicher war er zu Recht berühmt.

## Qui a bon chou

Sur le chemin du marché, un fermier fut attaqué par des voleurs. Quand ils virent que le pauvre homme ne transportait que du chou, ils lui prirent son cheval. Le fermier abandonna son chariot et rentra à pied chez lui. De son côté, le chariot le suivit comme un chien suit son maître. Ainsi naquit le proverbe lémusien: «Celui qui a bon chou n'a pas besoin de cheval.»

Roman Kose, célèbre professeur de philosophie, racontait cette histoire à ses jeunes étudiants en début de cours. Il voulait leur apprendre, qu'on peut connaître la raison d'une cause sans comprendre la cause elle-même. On peut se demander si Kose était un bon professeur. Mais sans doute était-il célèbre à juste titre.



## Das kluge Schwein

In Granchan wohnte ein kluges Schwein, aus dessen Schnauze nur weise Worte kamen. Die Leute des Dorfes suchten deshalb in allen Dingen seinen Rat. Eines Tages kam der König vorbei, um in einer überaus wichtigen Sache die Meinung des Schweins einzuholen. Lange berieten sich die zwei. Schließlich schwang sich der Herrscher wieder auf sein Pferd und ritt davon. Kaum war er um die Ecke, befahl er seinem Marschall die sofortige Tötung des Tiers. Welchen Rat das Schwein dem König gegeben hat, wurde nie bekannt. Über die Gründe für seine Bestrafung schwieg sich der Monarch aus. Die Schweine von Granchan halten seither ihre Schnauze, geschlachtet werden sie aber trotzdem.

## Le cochon futé

À Granchan vivait un cochon futé. De son groin ne coulaient que de sages paroles. Les habitants du village lui demandaient souvent conseil en toutes choses. Un jour, le roi vint consulter le cochon pour une affaire très importante. Les deux parlèrent longtemps avant que le souverain n'enfourche son cheval et ne s'en aille. Sitôt passé le coin de la rue, il ordonna à son maréchal de tuer l'animal. Quel conseil le cochon avait donné au souverain, on ne le sut jamais. Les raisons de sa punition, le monarque les tût. Depuis lors, les cochons de Granchan ferment leur groin mais ils sont tout de même abattus.



## Der schlaue Wolf

Ein Wolf in der Gegend von Duvet dachte sich eine ganz besondere List aus, um an die leckeren Spanferkel zu kommen, die der Bauer nicht aus seinem Stall ließ – wohl wissend, dass sie auf der Weide eine leichte Beute wären. Der Wolf stülpte sich die Maske eines Schweines über seinen Kopf und stellte sich so auf die Wiese, wo der Hirte seine erwachsenen Tiere tagsüber grasen ließ. Das Raubtier verhielt sich möglichst unauffällig: Tapfer stopfte er sich Gräser und Kräuter in den Mund, wacker grunzte er dann und wann in die Runde, ja er wälzte sich sogar beherzt im Schlamm und widerstand hernach dem Drang, sich sogleich wieder sauber zu lecken. Die anderen Schweine fanden nichts auszusetzen an dem falschen Artgenossen. Und als der

## Le loup malin

Dans la région de Duvet, un loup avait conçu un plan très spécial pour pouvoir attraper les délicieux cochons de lait que le fermier gardait précautionneusement dans la porcherie – sachant que sur le pâturage, ils seraient une proie facile. Le loup prit un masque de cochon et se mit en place dans le pré où le berger laissait paître en journée ses animaux adultes. Le prédateur se comportait aussi discrètement que possible: courageusement, il fourrait des herbes dans sa bouche, il rotait, râlait, grognait, il allait jusqu'à se rouler dans la boue, et résistait même à l'envie de se lécher pour se laver immédiatement. Les autres cochons ne soupçonnèrent rien chez ce faux congénère. Et quand le fermier vint dans la soirée pour ramener ses cochons à l'abri, ils n'eurent

Bauer abends kam, seine Schweine für die Nacht in den Käfig zurückzutreiben, hatten sie auch nichts dagegen, den Wolf in ihre Mitte zu nehmen – nicht ahnend, dass es diesem nur darum ging, sich den Blicken des Farmers zu entziehen.

Als die Türe des Stalls endlich hinter ihm zu fiel, brauchte der Wolf einen kurzen Moment, bis sich seine Augen an die Dunkelheit gewöhnt hatten. Dann aber entdeckte er die kleinen Ferkel in einer Ecke des Raumes. Vergnügt wälzten sie sich im Stroh und ihre Haut glänzte so rosig und zart, dass dem Räuber unvermittelt das Wasser an die Reißzähne schoss. Langsam ging er auf die kleinen Tierchen zu und wählte sich ein leicht verträumt wirkendes Ferkel aus, mit dem er sein Festmahl beginnen wollte. Er stellte sich breitbeinig vor seiner Beute auf und schleuderte sich mit

aucune objection à accepter le loup dans leur groupe – ignorant bien sûr qu’il essayait de gruger le paysan.

Quand la porte de la porcherie se ferma derrière lui, le loup eut besoin d’un moment, pour que ses yeux s’habituent à l’obscurité. Il repéra ensuite les petits porcelets dans un coin de la pièce. Ils se vautraient joyeusement dans la paille et leur peau brillait, rose et tendre. A leur vue, le voleur eut l’eau à la bouche. Lentement, il se dirigea vers les petits animaux et choisit un porcelet légèrement rêveur pour commencer son festin. Il se tint droit sur ses jambes devant sa proie et jeta son masque d’un violent mouvement de tête. Mais que se passait-il? L’accessoire grossier ne voulait plus quitter sa noble face. Encore et encore, le loup secouait la tête et s’arrachait le crâne de plus en plus violemment. Finalement, il

einem heftigen Kopfschütteln die Maske vom Gesicht. Doch was war das? Das feiste Antlitz wollte sich nicht von seinen edlen Zügen lösen. Wieder und wieder schüttelte der Wolf den Kopf, immer wilder riss er seinen Schädel hin und her. Schließlich warf er sich zu Boden, um die Fettmaske auf diese Weise abzustreifen. Da sah ihn das verträumte Ferkel mit einem freudigen Grinsen an, trippelte zu seinem Bauch, nahm eine der Zitzen in seine Schnauze und begann glücklich daran zu saugen. Erst jetzt bemerkte der Wolf bestürzt, dass ihn an der Stelle seines sehnigen Raubtierkörpers der behäbige Leib einer Muttersau geworden war.

Seit jenem Tag lebt der schlaue Wolf von Duvet als Schwein unter Schweinen – wenn er denn nicht bereits als Wurst unter den Salami in Ihrer Küche hängt.

se jeta à terre pour se dégager de ce masque encombrant. A ce moment là, le porcelet rêveur le regarda d'un sourire joyeux, se dirigea vers son ventre, prit une de ses tétines dans sa gueule et commença joyeusement à la sucer. Alors le loup constata avec effroi que son corps nerveux de prédateur s'était transformé en corps lourd de truie.

Depuis ce jour, le loup malin de Duvet vit comme un cochon parmi les cochons – à moins qu'il ne soit suspendu dans votre cuisine comme une saucisse parmi les saucisses.





## Die Frucht der Königin

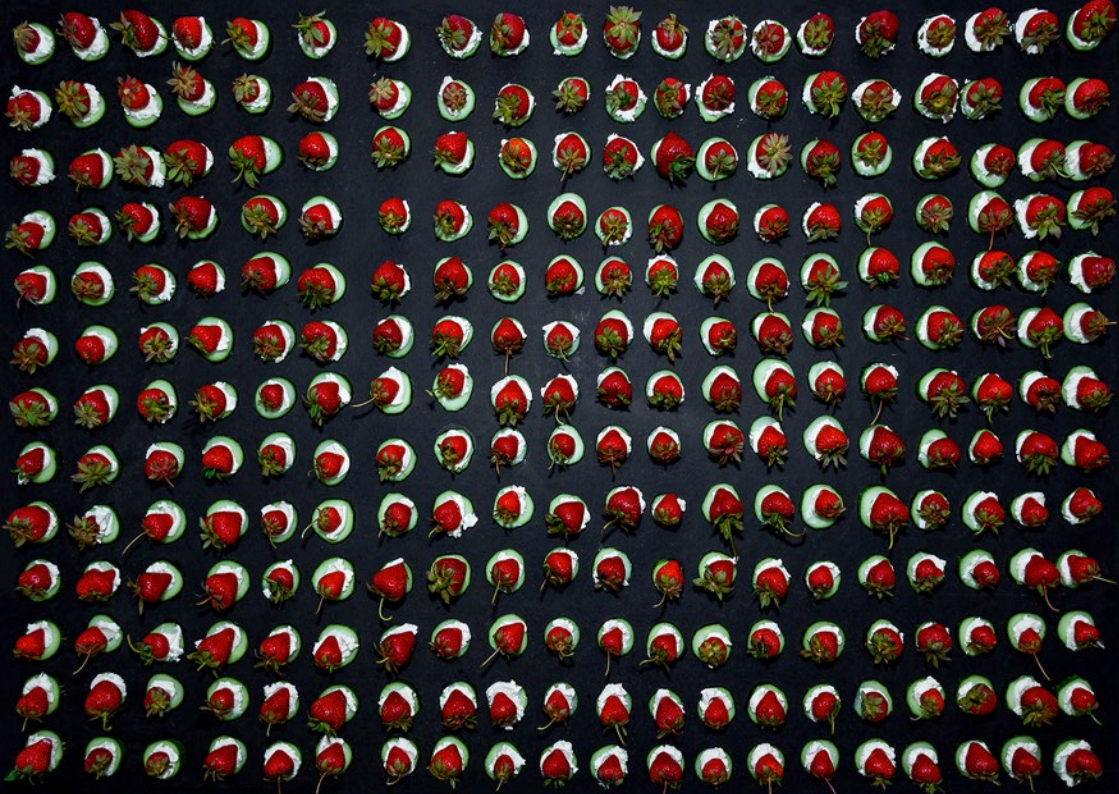
In den königlichen Gärten zu Dèzè wurde eine Erdbeere geboren, die sich vom ersten Augenblick an zu Höfischem berufen fühlte. «Ihr mögt davon träumen, dass ihr auf einer Charlotte landet oder auf einem Savarin», sprach sie zu ihren Kameraden. «Ich aber will die Frucht der Königin sein. Ich wünsche mir, dass ihr Rosenmund mich küsst. Ich möchte mich an das royale Porzellan ihrer Zähne schmiegen, in ihrem souveränen Speichel baden, durch ihre göttliche Gurgel in das Schloss ihres monarchischen Magens gleiten, hinein in die Wärme ihrer königlichen Gedärme.»

Als die Königin wenig später durch ihre Gärten schritt, strengte sich die kleine Erdbeere wahnsinnig an, um röter und verführerischer zu leuchten als all ihre

## Le fruit de la reine

Dans les jardins royaux de Dèzè naquit une fraise qui, dès le premier instant, se sentit appelée à un destin supérieur. «Vous pouvez toujours rêver de finir sur une Charlotte ou sur un Savarin», disait-elle à ses camarades. «Moi je veux être le fruit de la reine. Je souhaite que sa bouche de rose m'embrasse. Je veux me blottir contre la porcelaine royale de ses dents, me baigner dans sa salive royale, traverser sa divine gorge, le château majestueux de son estomac et glisser dans la chaleur des ses intestins royaux.»

Peu de temps après, la reine se promenait dans ses jardins. La petite fraise essaya de toutes ses forces d'être plus rouge et plus séduisante que toutes ses camarades. Effectivement, elle attira l'attention de la reine, qui se pencha et prit la douce promesse de



Kameraden. Und tatsächlich erregte sie die Aufmerksamkeit von Madame la Reine, die sich bückte und das süße Versprechen mit spitzem Finger aus dem Kraut löste.

In dem Moment aber, da alle ihre Wünsche in Erfüllung gingen, überkam die kleine Erdbeere eine gewaltige Angst. Das Gefühl machte sie derart sauer, dass die Königin ihr würdevolles Gesicht verzog, das kaum angebissene Früchtchen in die königliche Hand spuckte und in hohem Bogen in die Büsche warf.

Da hätte sie nun eigentlich die Moral der Geschichte einholen müssen. An ihrer statt aber trabten ein paar Ameisen heran und schleppten die Erdbeere in ihren Bau, wo sie die Frucht an ihre Larven verfütterten. Und was sind Larven anderes als die Früchte einer Königin?

ses doigts menus. Alors même que tous ses souhaits allaient se réaliser, la petite fraise fut emportée par une peur terrible. Ce sentiment la rendit si acide que le visage de la souveraine dut grimacer. La reine cracha le fruit dans sa main royale et le jeta dans les buissons.

Le sort de la fraise aurait dû être scellé par la morale de l'histoire. Au lieu de cela, quelques fourmis arrivées au pas de course traînèrent la fraise dans leur fourmilière et la donnèrent à manger à leurs larves. Mais que sont d'autre les larves que les fruits d'une reine?

## Die Poesie des Mangolds

Der Mangold ist das einzige Gemüse, das auf Poesie setzt, um zu überleben. «Seht, wie bleich unsere Haut durch die Nächte leuchtet», singen die einen, «wie unser Blätter Kamm sich schlängelt, Adern gleich. Die Bäume stehen schwarz und schweigen, doch aus den Wiesen steigen, wir Töchter des Mondes wunderbar. Edle schöne Kräutergeister!»

«Schaut uns an», singen die anderen, «wie die Farben unserer Stiele das Sonnenlicht bejubeln, wie Bismuth, Kadmium, Safran und Blut durch unsere Reihen tanzen, wie Zinnober, Purpur, Scharlach und Karmin aus dem Frühling in den Sommer taumeln. Sattes Blattgrün macht sofort die Herzen munter. Wer uns am Tage sieht, schläft glücklich abends ein!»

## Ma bette poétique

La bette est le seul légume dont la survie tient à la poésie. «Regardez comme notre peau pâle respandit dans la nuit», chantent les unes, «comme nos feuilles dessinent une crête sinueuse, semblable à des veines. Les arbres sont noirs et silencieux, mais des prés nous nous levons merveilleuses, nous filles de la lune. Nobles esprits, belles herbes! »

«Regardez-nous», chantent les autres, «comme les couleurs de nos tiges honorent la lumière du soleil, comme bismuth, cadmium, safran et sang dansent gaiement dans nos rangs, comme vermillon, pourpre, écarlate et carmin vacillent du printemps à l'été. Le riche vert de nos feuilles rend les cœurs vivants. Qui nous voit de jour s'endort gaiement le soir! »

Allein der Bauer versteht die Sprache des Mangolds nicht. Ohne Zögern führt er sein Messer durch Reim und Trochäischen Vierheber, durch Hexameter und Alexandriner. Und so bleibt das poetische Streben des Mangolds geheim in seinem Tod.

Mais le fermier ne comprend point le langage des bettes. Sans hésiter, il conduit son couteau à travers rimes et vers, quatrains, octets et alexandrins. Et la bette emporte dans sa tombe le secret de son talent de poète.



## Die schreckhafte Karotte

Eine kleine Karotte wurde ganz plötzlich von einem Insekt gestochen und erschrak sich so sehr, dass sie jählings aus dem Boden sprang. «Ich gehe da nie wieder rein», kreischte sie und deutete mit ihrem Kraut auf das Loch, das sie in der Erde hinterlassen hatte: «Ich gehe da nie wieder rein!» Alle anderen Karotten auf dem Feld waren schon etwas älter und erfahrener. Als sie die junge Karotte so schreien hörten, mussten sie deshalb tüchtig lachen. Sie lachten so lange und so heftig, dass sie sich dabei alle aus dem Erdreich schüttelten. Das wiederum löste bei der kleinen Karotte eine solche Panik aus, dass sie sofort in ihr Loch zurücksprang.

## La carotte effrayée

Une petite carotte fut soudainement piquée par un insecte. De frayeur, elle sauta précipitamment en l'air. «Je ne retournerai jamais là-dedans» cria-t-elle, en désignant avec ses fanes le trou laissé dans la terre. «Jamais je ne rentrerai là-dedans!» Toutes les autres carottes du champ étaient plus âgées et plus expérimentées. D'entendre la jeune carotte crier les fit bien rire. Elles rirent si fort et si longtemps que leurs secousses les sortirent de la terre. En revanche, prise de panique, la petite carotte, elle, retourna dans son trou.





## Der Affineur

In Palmheim lebte vor Jahren ein Käseaffineur, der hatte eine ganz besondere Begabung für seinem Beruf. Er konnte Käse so reifen lassen, dass sie die hemmungslosesten Gerüche verströmten. Die Nachbarn litten unter seinem Talent, der Geruch trieb ihnen Tränen in die Augen und wann immer es ihnen möglich war, hielten sie sich die Nase zu. Die Feinschmecker der Insel aber liebten seinen Käse über alles und verehrten sein Talent.

Eines Tages gelang es dem Affineur sogar, einen Käse so reifen zu lassen, dass er mit dessen Ausdünstung einen Ballon füllen und fliegen lassen konnte. Er baute sich also eine kleine Montgolfière, nahm einen seiner Käse mit an Bord und ließ sich so kreuz und quer über die Insel treiben.

## L'affineur

À Palmheim, il y a des années, vivait un maître fromager doté d'un don très particulier. Il savait affiner un fromage de façon à ce qu'il dégage les odeurs les plus puissantes. Les voisins souffraient de son talent, l'odeur leur faisait monter les larmes aux yeux et, dès que possible, ils se bouchaient le nez. Les gourmands de l'île, par contre, adoraient son fromage et vénéraient son talent.

Un jour, le fromager réussit à vieillir un fromage de telle sorte, qu'il put utiliser ses émanations pour remplir un ballon et le laisser voler. Alors il construisit une petite montgolfière, prit un de ses fromages à bord et se laissa dériver au-dessus de l'île. S'il en avait assez de voler, il lui suffisait de manger un bout



Wenn er genug hatte von der Fliegerei, dann brauchte er bloß ein Stückchen des Käses zu essen – und schon begann der Ballon ganz sanft zu sinken.

Am Abend eines besonders heißen Tages, der den Käse zu ungeahnter Hochform auflaufen ließ, schlich sich unbemerkt eine Mäusefamilie mit an Bord. Der Ballon schob sich höher als sonst in den Himmel und als er etwas kühlere Luftschichten erreichte, wurde der Affineur von einer bleiernen Müdigkeit übermannt. Kaum war er eingeschlafen, machte sich die Mäusefamilie hungrig über den Käse her.

Seither hält sich in Palmheim keiner mehr die Nase zu. Dafür aber kommt es vor, dass dem einen oder anderen Gourmet beim Auftragen der Käseplatte ein Tränchen in den Augenwinkeln steht.

de son fromage et déjà le ballon amorçait une lente descente.

Le soir d'une journée particulièrement chaude, qui eut des conséquences insoupçonnées sur le fromage, une famille de souris se glissa clandestinement à bord. Le ballon monta plus haut que d'habitude dans le ciel et quand il atteignit un air plus frais, un sommeil de plomb assomma l'affineur. À peine s'était-il endormi que la famille de souris affamées se précipita sur le fromage.

Depuis lors, personne à Palmheim ne se bouche plus le nez. En revanche il arrive que l'un ou l'autre gourmet verse une larme quand on apporte le plateau de fromages à table.

## Der König der Spargeln

Im Erdreich der Spargeln entbrannte ein heftiger Streit zwischen jenen, die sich vor dem Licht des Tages fürchteten – und jenen, die unbedingt hinaus wollten an die frische Luft der Welt. Die Spargeln versammelten sich vor ihrer weisen Königin, doch auch die wusste keinen Rat. Da meldete sich ein junger Mann zu Wort, der gerne und viel in Büchern blätterte und so im Kopf schon ein bisschen in der Welt herumgekommen war: «Warum machen wir es nicht wie in einer Demokratie?», fragte er: «Warum stimmen wir nicht einfach ab, ob wir rausgehen oder drinbleiben wollen?»

Der Junge sprach mit markigen Worten. Die Spargeln waren begeistert. Allerdings hatten sie keine Ahnung, was Demokratie bedeuten könnte, noch hatten

## Le roi des asperges

Au royaume des asperges, une féroce querelle éclata entre celles qui avaient peur de la lumière du jour et celles qui voulaient absolument sortir à l'air libre. Les asperges se rassemblèrent devant leur sage reine qui n'eut aucun conseil à leur donner. Alors un jeune homme, qui avait lu beaucoup de livres et qui connaissait déjà un peu le monde, pris la parole: «Pourquoi ne nous organiserions-nous pas comme dans une démocratie?», demanda-t-il: «Pourquoi ne votons-nous pas simplement si nous voulons sortir ou rester? ».

Le jeune homme parla avec conviction. Les asperges étaient ravies. Cependant, elles n'avaient aucune idée de ce que signifiait démocratie et elles n'avaient jamais entendu le mot vote. Alors, par des applaudisse-

sie je das Wort Abstimmung gehört. Also wählten sie den jungen Mann durch lauten Applaus zu ihrem neuen König. Seither wird das Reich der Spargeln von einem Mann regiert.

ments frénétiques elles élirent le jeune homme comme nouveau roi. Depuis lors, le royaume des asperges est dirigé par un homme.



## Die Süße der Tomaten

Früher schmeckten die Tomaten sehr sehr bitter. Das kam daher, dass ihnen bei jeder Kleinigkeit die Galle überkochte und sich die verschiedenen Sorten ständig bekriegten. Traf eine Ochsenherz auf eine Berner Rose, so zögerte sie keine Sekunde und zertrampelte die Feinhäutige sofort zu Mus.

Eines Tages kamen Missionare in das Land der Tomaten. Wir bringen euch den Frieden Gottes, die Süße der Vergebung und das herrliche Wort der Heiligen Schrift, verkündeten sie. Die Tomaten aber sahen, dass die Missionare mit leeren Händen gekommen waren. Sie schlossen daraus, dass Friede, Süße und Wort im Innern ihrer Besucher stecken mussten. Sie stürzten sich auf sie und verzehrten sie mit Haut und Haar. Seither schmecken

## La douceur des tomates

Autrefois, les tomates avaient un goût très amer. C'était parce qu'elles se faisaient du souci pour rien et que les différentes variétés se battaient constamment entre elles. Quand une Cœur de bœuf croisait sa cousine Rose bernoise, elle n'hésitait pas une seconde et piétinait la peau fine de la bernoise jusqu'à la réduire en bouillie.

Un jour, des missionnaires vinrent au pays des tomates. «Nous vous apportons la paix de Dieu, la douceur du pardon et la glorieuse Parole des Saintes Écritures», proclamèrent-ils. Mais les tomates virent que les missionnaires étaient venus les mains vides. Elles conclurent que la paix, la douceur et la parole étaient à l'intérieur de ces visiteurs. Elles se jetèrent sur eux et les consommèrent avec peau et cheveux.





die Tomaten süß, denn sie leben und glauben friedlich nebeneinander her. Den Feinschmeckern aber, die sich an ihrem aromatischen Fleisch erfreuen, drückt es beim nächsten Rülpsen oft unversehens ein Bibelwort auf die Lippen.

Depuis lors, les tomates ont un goût sucré, car elles vivent et grandissent paisiblement les unes à côté des autres. Toutefois chez certains gourmets qui apprécient leur chair gouteuse, il arrive qu'une parole biblique s'échappe à l'occasion d'un rot de satisfaction.

## Das Herz eines Ochsen

Ein Lastwagenfahrer, der für seine Raserei so bekannt war wie für seine Trunksucht, behauptete eines Tages, er habe das Herz eines Ochsen. «Es ist einfach viel zu stark für mich», erklärte er zwei Polizisten, die ihn auf der Straße angehalten hatten. «Ich kann ihm nicht widersprechen. Heute früh schon befahl es mir, einen ganzen Liter Weißwein zu trinken! Und mitten am Tag verlangte es nach einem großen Bier! Begreifen Sie meine Not? Ich bin seinem Willen vollständig ausgeliefert! Hätte ich bloß ein kleines Menschenherz, dann müsste ich auch nicht so schnell fahren, doch das mächtige Organ in meiner Brust drückt mir den Fuß aufs Gaspedal. Können Sie sich vorstellen, wie sich das anfühlt?»

## Le cœur d'un bœuf

Un chauffeur de camion, aussi bien connu pour sa tendance à rouler trop vite qu'à boire exagérément, prétendit un jour avoir le cœur d'un bœuf.

«C'est bien trop fort pour moi», déclara-t-il aux deux policiers qui l'avaient arrêté dans la rue. «Je ne peux jamais le contredire. Ce matin il m'a déjà ordonné de boire un litre entier de vin blanc! Et en milieu de journée, il lui a fallu une grande bière! Comprenez-vous mon embarras? Je suis entièrement à sa merci! Si seulement j'avais un petit cœur humain, je n'aurais pas à conduire aussi vite, mais ce puissant organe dans ma poitrine me fait appuyer sur l'accélérateur. Pouvez-vous vous imaginer ce que ça fait?»

Les policiers hochèrent la tête. «Nous comprenons enfin pourquoi tu bois tant»,

Die Polizisten nickten: «Endlich verstehen wir, warum Du so viel trinkst», sagte der eine. «Du hast es sicher schwer, mit so einem Ochsenherz in der Brust, das dir sogar Deinen Durst diktiert», fügte der andere an.

Da wurde der Lastwagenfahrer wütend: «Bloß, weil ich ein Ochsenherz habe, ist das doch noch längst kein Grund, mich zu duzen!», schimpfte er, legte den ersten Gang ein und raste davon.

déclara l'un d'eux. «Tu ne dois pas avoir la vie facile, avec un cœur de bœuf dans la poitrine qui dicte même ta soif», ajouta l'autre.

Alors le chauffeur se mit en colère: «Que j'ai un cœur de bœuf, n'est pas une raison suffisante pour me tutoyer», s'exclama-t-il en passant la première et partant à toute allure.

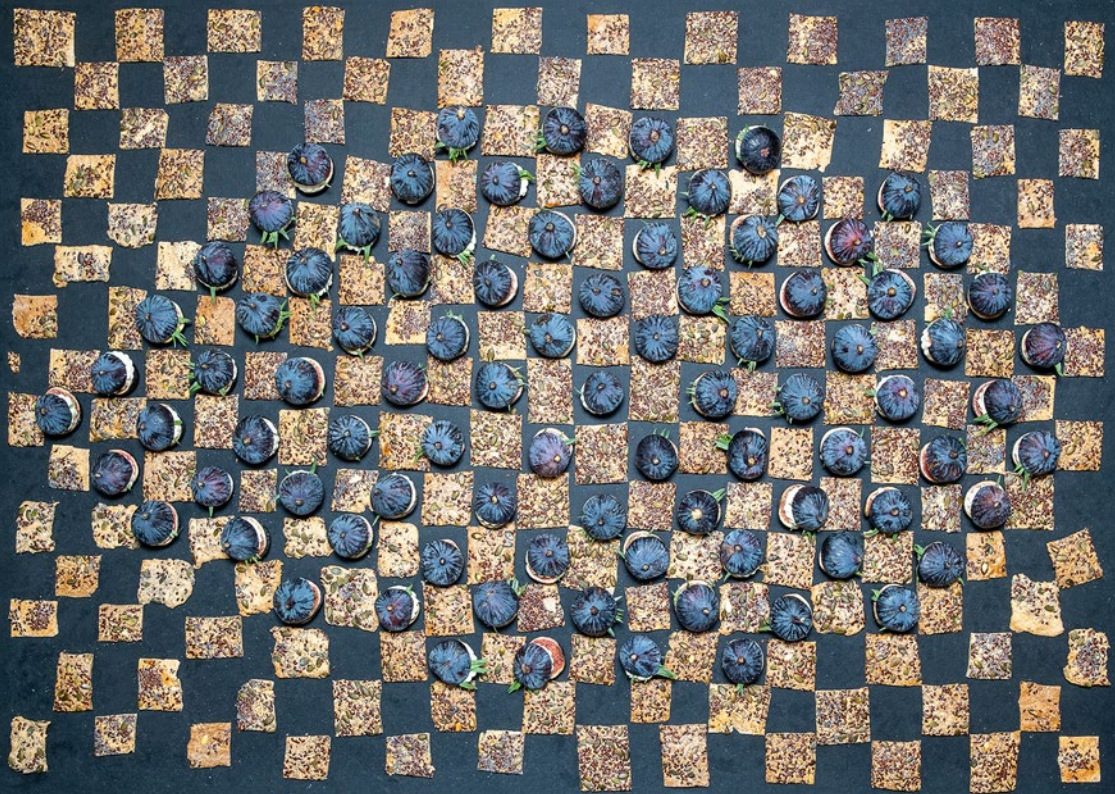


## Der Feigenpriester

Als der Priester von Duvet am Pfingstsonntag erwachte, hatte er statt seines Kopfes eine große Feige auf dem Hals. Er hielt gleichwohl die Heilige Messe ab. Als er aber nachher vor das Tor der Kirche trat, um seine Gemeinde zu verabschieden, schwebte eine riesige Taube vom Himmel herab und pickte ihm die Frucht von den Schultern. Man munkelt, das sei wohl der Heilige Geist gewesen – gleichwohl blieb das Priesteramt von Duvet lange Zeit unbesetzt.

## Le prêtre figue

Lorsque le prêtre de Duvet se réveilla le dimanche de Pentecôte, il découvrit sur son cou, à la place de sa tête, une grosse figue. Cela ne l'empêcha pas de tenir son office. Cependant, quand il vint à la porte de l'église pour saluer ses fidèles, une énorme colombe descendit du ciel et cueillit le fruit sur ses épaules. La rumeur prétend que c'était l'Esprit Saint et pourtant, le sacerdoce de Duvet est inoccupé pendant une longue période.



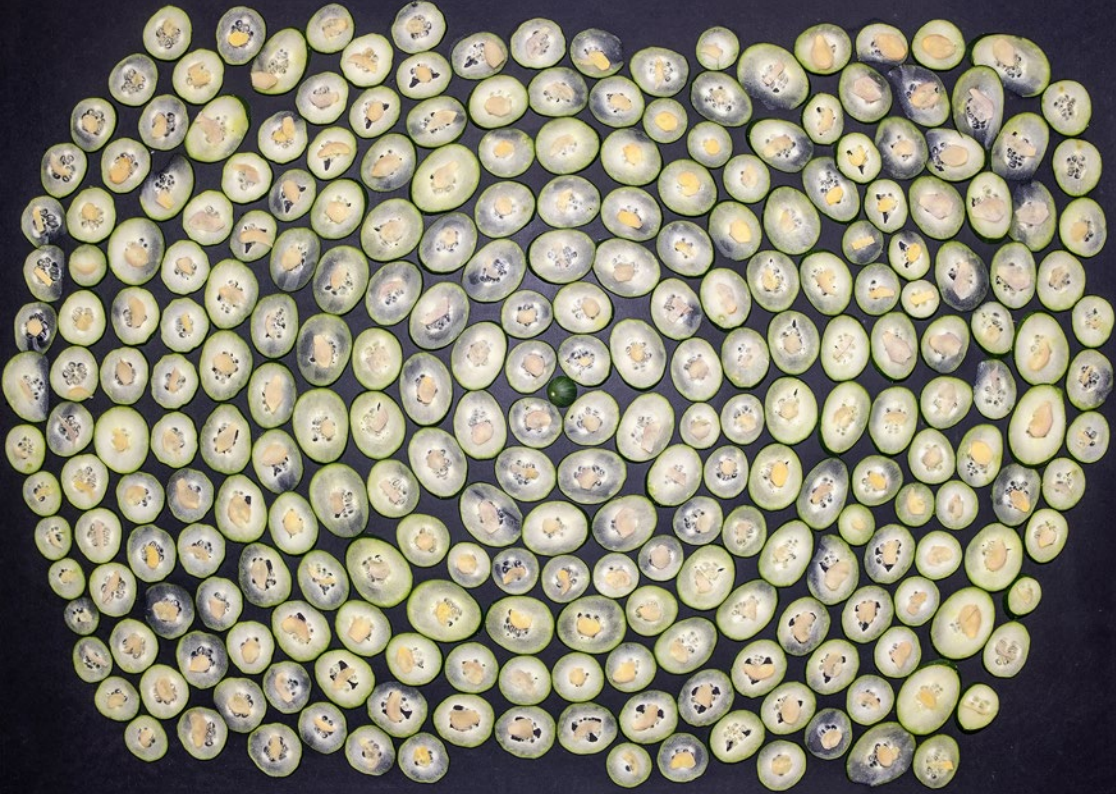
## Der Gurkensalat

Als Frank W., der seine reiche Tante gemeuchelt und ihr ganzes Geld verprasst hatte, nach einem kurzen Prozess aufs Schafott geführt werden sollte, gab man ihm am Vorabend die Möglichkeit, seine letzte Mahlzeit zu wählen. Frank W. entschied sich für einen Gurkensalat. Das irritierte den Gefängnisdirektor sosehr, dass er sich mit dem Chef der Polizei besprach, der sich wiederum an den Obersten Richter wandte. Die drei Herren waren sich einig: Jemand, der einen Gurkensalat als Henkersmahlzeit bestellt, kann unmöglich schuldig sein. Frank W. wurde auf freien Fuß gesetzt und die Justiz des Landes geriet in eine mächtige Krise. Da man Irrtümer offenbar nicht vermeiden konnte, beschloss man schließlich, die Todesstrafe gänzlich abzuschaffen.

## La salade de concombre

Lorsque Frank W. fut conduit à l'échafaud après un court procès pour avoir mutilé sa riche tante et dépensé tout son argent, on lui donna la possibilité de choisir son dernier repas. Frank W. demanda une salade de concombre. Cela irrita tellement le directeur de la prison qu'il consulta le chef de police, qui à son tour s'adressa au Premier Juge. Les trois messieurs admirèrent que celui qui commande une salade de concombre comme repas de pendu ne pouvait être un coupable. Frank W. fut remis en liberté et le système judiciaire du pays connu une grave crise. Puisque apparemment toute erreur n'est jamais à exclure, il fut décidé d'abolir définitivement la peine de mort.





## Die Wahrheit

Eine schusselige Biene, die immer alles durcheinander brachte, setzte sich eines Tages auf eine Aubergine, weil sie die Frucht für eine schwarze Blüte hielt. Die Aubergine spürte den sanften Kuss des Insektenrüssels auf ihrer Haut und verliebte sich sofort in das kleine Tier. Als die Biene weitersumnte, flog ihr die Aubergine heimlich hinterher. Nach einer Weile allerdings bemerkte die Biene, dass sie verfolgt wurde und drehte sich um. In den Augen der Biene erkannte die Aubergine sofort, dass sie nicht fliegen konnte, stürzte ab und zerbarst in hundert Teile.

Eine Biene mag eben noch so verwirrt sein, ihre Augen sagen doch immer die Wahrheit.

## La vérité

Un jour, une abeille un peu dans la lune se posa sur une aubergine, croyant que le légume était une fleur noire. Sentant le doux baiser de la trompe de l'insecte sur sa peau, l'aubergine tomba aussitôt amoureuse du petit animal. Quand l'abeille s'en alla butiner, l'aubergine la suivit en cachette. Mais au bout d'un moment l'abeille s'aperçut qu'elle était talonnée et se retourna. Dans le regard de l'abeille, l'aubergine lu immédiatement qu'elle ne pourrait jamais voler, elle s'affala et se cassa en mille morceaux.

Une abeille peut être étourdie, mais ses yeux disent toujours la vérité.

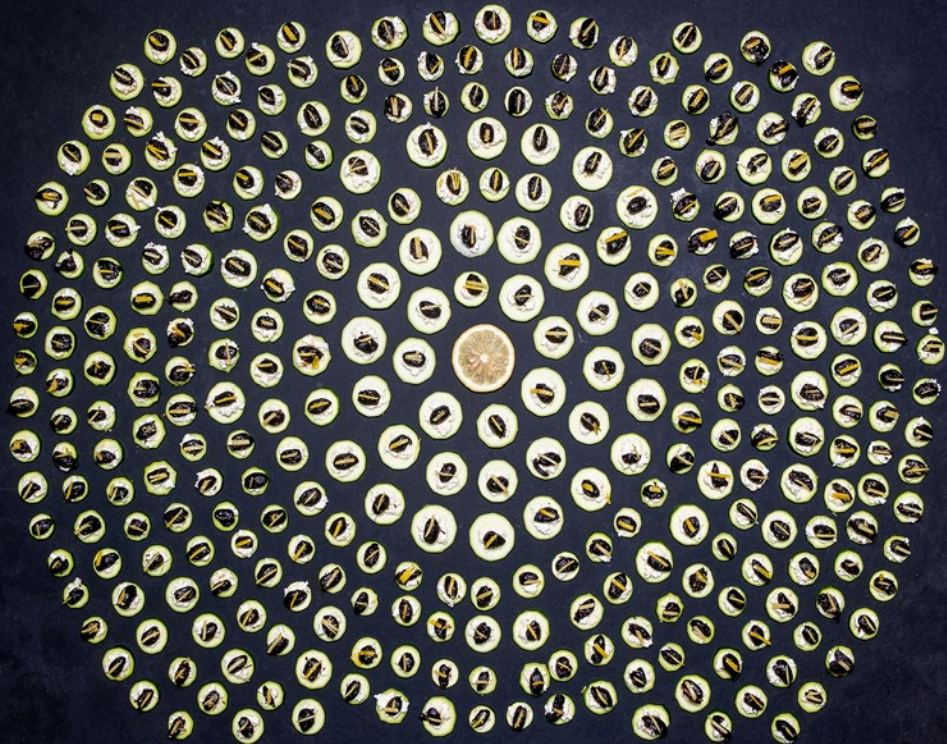


## Die Wette

Zwei Gärtner schlossen eine Wette ab, wer bis Ende August die größeren Zucchini züchten könne. Sie trieben ihr Gemüse mit Dünger und Worten zu höchster Leistung an. Die Pflanzen spürten den Druck und wuchsen bis zum Ende des Monats zu solcher Größe an, dass man eine Badewanne aus ihnen hätte schnitzen können. Als die Gärtner sie aber ernten wollten, bäumten die sich böse auf, schlugen die Menschen in die Flucht und wuchsen weiter bis sie platzten. Seither werden die Zucchini geerntet, ehe sie sich wehren können. Wetten werden keine mehr abgeschlossen.

## Le pari

Deux jardiniers parièrent à qui aurait la plus grande courgette d'ici la fin du mois d'août. Ils se mirent à cultiver leurs légumes avec de l'engrais et des paroles pour optimiser leurs croissances. Les plantes ressentirent une telle pression qu'elles poussèrent tant et si bien qu'à la fin du mois on aurait pu creuser une baignoire dans chacune d'elles. Quand les jardiniers voulurent les récolter, elles se mirent en colère, se cambrèrent, firent fuir les hommes et grandirent encore jusqu'à éclater. Depuis, les courgettes sont récoltées avant qu'elles ne se révoltent et les paris ne sont plus en vogue.



## Die gekränkte Nacht

Früher, als die Menschen das Feuer noch nicht kannten, hatten sie schreckliche Angst vor der Nacht. Das fiel auch ihrem Bruder, dem Tag auf, der also sprach: «Schwester, was bist du nur für ein grausliges Monster! Schau doch nur, wie gerne mich die Menschen haben, wie munter und vergnügt sie werden, kaum geht meine Sonne auf! Du hingegen machst ihnen nur Angst mit deiner Schwärze und deinem fahlen Mond.»

Die Worte des Tages kränkten die Nacht zutiefst. Als der nächste Morgen heranrückte und sie eigentlich hätte weichen müssen, blieb sie stur bestehen. Die Sonne ging zwar auf, doch in der Nacht wirkte sie kaum heller als der Mond, eine matte Orange, die durch die Schwärze schlich und wieder unterging. Lange blieb es also

## La nuit blessée

Autrefois, avant qu'ils ne connaissent le feu, les hommes avaient peur de la Nuit. Ceci n'échappa pas à son frère le Jour qui lui dit: «Ma sœur, quel monstre horrible tu es! Regarde à quel point les gens m'aiment, comme ils sont gais et heureux dès que mon astre se lève! Toi, en revanche, tu leur fais peur avec ta noirceur et ta lune pâle.»

Les mots du Jour blessèrent profondément la Nuit. Le lendemain au petit matin, alors qu'elle aurait dû se retirer, elle décida de rester. Le soleil se leva mais dans la nuit, il semblait à peine plus brillant que la lune, tel une orange terne, il glissait dans l'obscurité puis se couchait à nouveau.

Longtemps, il fit noir sur la terre et les gens étaient terrifiés. Le Jour essaya



dunkel auf der Erde und die Menschen waren voller Furcht. Der Tag versuchte die Nacht zu überlisten, zu überreden, entschuldigte sich schließlich sogar. Doch die Nacht blieb unbeugsam. «Schwester, was kann ich nur tun, damit du mich wieder anbrechen lässt», fragte der Tag endlich voller Verzweiflung. «Beweise mir, dass man mich liebt!», forderte darauf die Nacht.

Also schlug der Tag ein Stück aus seiner Sonne und schenkte es den Menschen, die nun die Dunkelheit mit ihren Feuern erhellen konnten und so die Angst verloren. Als die Nacht das sah, verzieh sie ihrem Bruder und als der nächste Morgen kam, nahm sie sich wie früher sachte zurück. Seither leben die Geschwister in Frieden – und auf der Erde geht, kaum versinkt die Sonne hinterm Horizont, ein großes Feuern und Feiern los.

de déjouer la Nuit, de la convaincre, et finit même par lui présenter des excuses. Mais la Nuit restait inflexible. «Ma sœur, que puis-je faire pour que tu me laisses revenir ?», demanda enfin le Jour en plein désespoir. «Prouve-moi que je suis aimée!», ordonna la Nuit.

Alors, le jour arracha un morceau de son soleil et le donna aux hommes qui purent éclairer les ténèbres de ce feu et oublier ainsi leur peur. Quand la Nuit vit cela, elle pardonna à son frère et dès le lendemain matin, elle se retira lentement comme auparavant.

Depuis lors, frère et sœur vivent en paix et sur la terre, dès que le soleil se couche à l'horizon, on allume un grand feu et la fête commence.



## DIE TISCHBILDER UND IHRE SCHÖPFER

- 9 Brot, Chicorée und ausgehöhlte Pilze, gefüllt mit drei Sorten Kohl in den Farben der rumänischen Flagge | Audrey Hermann, Ema Lewa Nkosi, Marine Baum | 13/2/2019 | Bild Sébastien Bozon
- 11 Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco, Rosenkohl, Karotten, Rote Bete, Zitrone, Lachs, Lachseier, Sesamsauce, Chilisauce | Camille Weibel, Rémy Goettelmann | 13/2/2019 | Bild Sébastien Bozon
- 13 Schinken, fermentiertes Gemüse (Blumenkohl, Rosenkohl, Rotkohl, Rettich, Karotte, Rote Bete) | Mickaëlle Brignon, Clémire Joseph Mathieu | 13/2/2019 | Bild Sébastien Bozon
- 17 Sülze aus Schweinskopf, Salat, Schnittlauch-sauce | Stéphanie Weill, Ardénis Gjidial | 13/2/2019 | Bild Sébastien Bozon
- 20 Gurkenscheiben, Ziegenfrischkäse, Erdbeeren | Abdullah Al Assali, Ardenis Gjidiaj | 5/6/2019
- 23 Mangoldterrinen, Salat, Radieschen, Schnittlauchsauce | Linda Boucif | 5/6/2019
- 25 Karotten, Rettich, Sesamsauce, Chilisauce | Marine Baum, Ousmane Bah | 5/6/2019

## LES TISCHBILDER ET LEURS CRÉATEURS

- 9 Pain, chicorée et champignons creux farcis de trois sortes de choux aux couleurs du drapeau roumain | Audrey Hermann, Ema Lewa Nkosi, Marine Baum | 13/2/2019 | Photo Sébastien Bozon
- 11 Choux-fleurs, brocolis, Romanesco, choux de Bruxelles, carottes, betteraves, citron, saumon, œufs de saumon, sauce sésame, sauce chili | Camille Weibel, Rémy Goettelmann | 13/2/2019 | Photo Sébastien Bozon
- 13 Jambon, légumes fermentés (choux-fleurs, choux de Bruxelles, choux rouges, radis, carottes, betteraves) | Mickaëlle Brignon, Clémire Joseph Mathieu | 13/2/2019 | Photo Sébastien Bozon
- 17 Fromage de tête, salade, sauce ciboulette | Stéphanie Weill, Ardénis Gjidial | 13/2/2019 | Photo Sébastien Bozon
- 20 Tranches de concombre, fromage frais de chèvre, fraises | Abdullah Al Assali, Ardenis Gjidiaj | 5/6/2019
- 23 Terrine de blettes, salade, radis, sauce ciboulette | Linda Boucif | 5/6/2019
- 25 Carottes, radis, sauce sésame, sauce chili | Marine Baum, Ousmane Bah | 5/6/2019

- 28 **Münsterkäse in fünf Reifestadien, Radieschen** | Samuel Herzog | 5/6/2019
- 31 **Spargeln, Koriandersauce, Wurst** | Mickaëlle Brignon | 14/6/2019
- 34 **Giardiniera (Antipasto piemontese), in Tomaten-Zwiebel-Sauce gekochtes Gemüse (Paprika, Karotten, Stangensellerie, Blumenkohl, Bohnen), mit oder ohne Thunfisch** | Anani Firmin, Hamidou Diallo | 11/9/2019
- 37 **Nigiri-Sushi mit rohem Herz vom Rind, eingelegetem Ingwer und Umeboshi (gesalzene Pflaumen)** | Isabelle Haeberlin, Stéphanie Weill | 11/9/2019
- 39 **Feigen mit Mozzarella und frischem Estragon, Cracker mit diversen Körnern** | Mickaëlle Brignon, Clémire Joseph Mathieu, Maurice Perret | 11/9/2019
- 41 **Gurke mit Ingwer und Meersalz** | Linda Boucif | 11/9/2019
- 43 **Aubergine, geschmort in Sojasauce, Miso, Mirin und Sesamöl, auf Rettichscheiben** | Anani Firmin | 11/9/2019
- 45 **Zucchini mit Fetakäse, Oliven und Zitronenzeste** | Marine Hammann | 11/9/2019
- 48 **Tapenade, Karotten** | Clémire Joseph Mathieu | 11/9/2019
- 28 **Fromage de Munster en cinq étapes d'affinage, radis** | Samuel Herzog | 5/6/2019
- 31 **Asperges, sauce coriandre, saucisse** | Mickaëlle Brignon | 14/6/2019
- 34 **Giardiniera (antipasto piemontese), légumes (poivrons, carottes, céleri en tige, choux-fleurs, haricots) cuites dans une sauce tomate et oignon, avec ou sans thon** | Anani Firmin, Hamidou Diallo | 11/9/2019
- 37 **Sushi nigiri au cœur de boeuf cru, gingembre mariné et Umeboshi (prunes salées)** | Isabelle Haeberlin, Stéphanie Weill | 11/9/2019
- 39 **Figues à la mozzarella et à l'estragon frais, craquelins aux grains divers** | Mickaëlle Brignon, Clémire Joseph Mathieu, Maurice Perret | 11/9/2019
- 41 **Concombre au gingembre et sel marin** | Linda Boucif | 11/9/2019
- 43 **Aubergines mijotées à la sauce soja, miso, mirin et huile de sésame, sur tranches de radis** | Anani Firmin | 11/9/2019
- 45 **Courgettes avec fromage feta, olives et zeste de citron** | Marine Hammann | 11/9/2019
- 48 **Tapenade, carottes** | Clémire Joseph Mathieu | 11/9/2019

# TABLE DES BETTES

Les feuilles  
doivent être  
bien sèches

Des radis avec  
le vert coupé,  
dressés avec  
la queue  
dans l'air.

Coupe en morceaux  
grande soufle

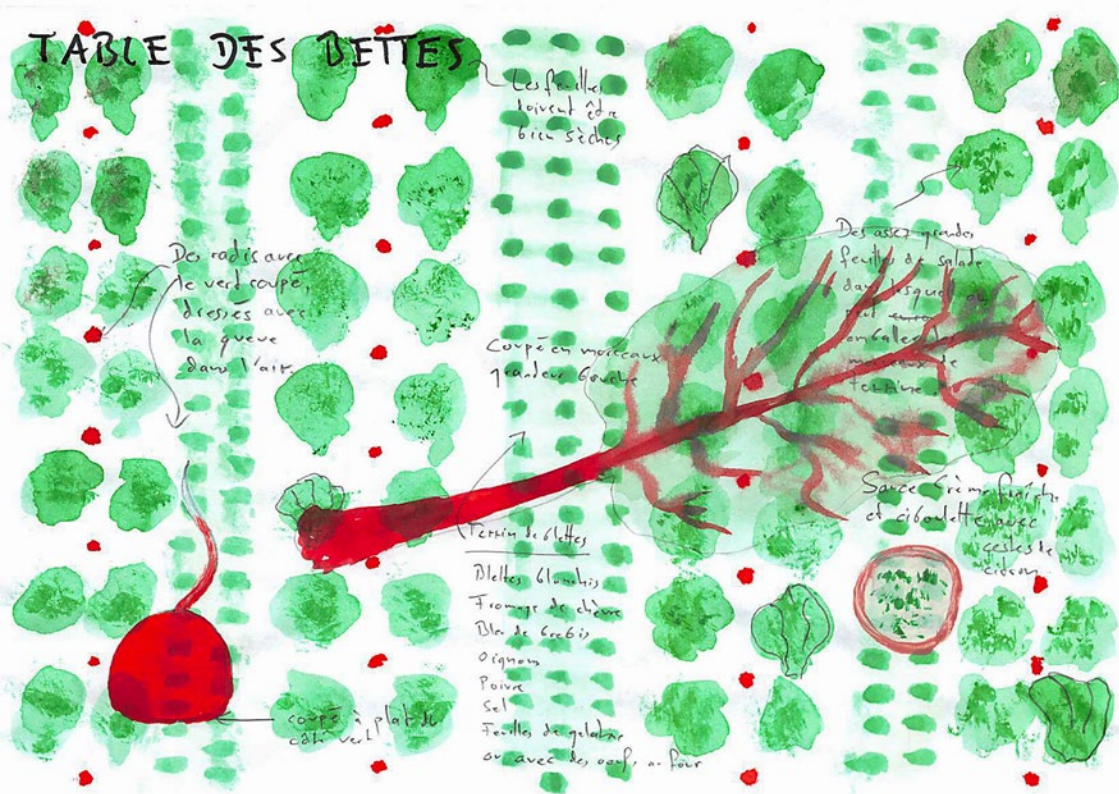
Des assez grandes  
feuilles de salade  
dans lesquelles on  
peut enrouler  
ou faire  
morceaux de  
tortine.

Sauce crème fraîche  
et ciboulette avec  
ces petits  
ciboules.

Terrin de bettes

Blettes blanchies  
Fromage de chèvre  
Bla de crebis  
Oignons  
Poivre  
Sel  
Feuilles de gelatine  
ou avec des œufs, ou pour

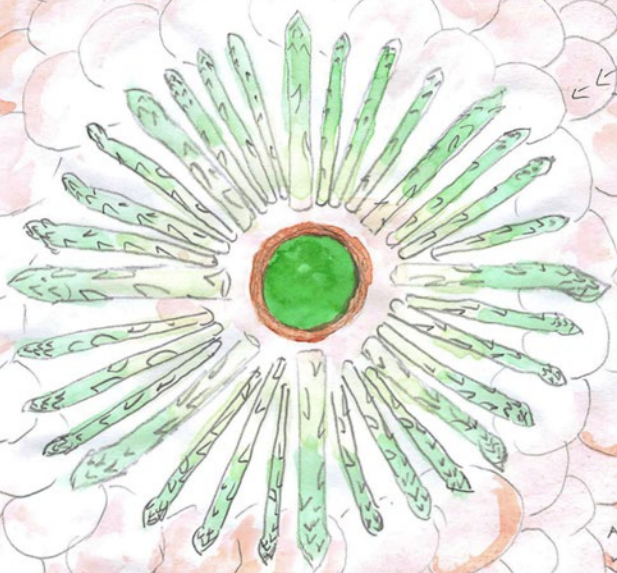
coupe à plat de  
côté vert



# TABLE DES ASPERGES

Jambon en  
rouelles  
pois de  
cajou  
crainte  
de poisson

Sauve verte à la  
coriandre et au persil  
avec ail, piment de  
Jamaïque et huile  
d'olive



€ 7.00

ISBN 979-10-91091-07-7



9 791091 091077