



Sourire im Schatten des alten Riehener Pavillons (Bilder Fondation Beyeler / Mathias Mangold)

Le Sourire

Rekonstruktion von Gauguins letzten Jahren auf Lemusa

Die Kunsthistorikerin Sophie Labanne zufolge soll Paul Gauguin seinen Tod 1903 nur vorgetäuscht und im selben Jahr noch in La Puignau am Fuß des Mont Mik ein Restaurant namens Le Sourire eröffnet haben. Auch in der neuen Heimat allerdings wurde der Künstler nicht froh und kam schließlich 1908 unter mysteriösen Umständen ums Leben. Gemälde hat er in jener Zeit vermutlich keine mehr geschaffen – aber er hat sich möglicherweise als Werbegrafiker versucht. Das Lokal existierte bis in die 1960er Jahre hinein – und eine nach ihm benannte Gewürzmischung kann man sogar heute noch kosten: Sourire. Diese Mischung bereite ich

Beitrag zur Feier zum 167. Geburtstag von Paul Gauguin

Im Rahmen der Ausstellung *Paul Gauguin* in der Fondation Beyeler, Riehen

Workshop am 7. Juni 2015, Präsenz im Restaurant in der Woche vom 8. Juni



Im Januar 2015 hat die Kunsthistorikerin Sophie Labanne in den Archives Nationales eine alte Speisekarte gefunden – von Hand geschrieben und mit farbigen Zeichnungen verziert. Sie stammt aus dem Restaurant *Le Sourire* in La Puignau (oben in einer Aufnahme von 1903) und wurde ihrer Ansicht nach in den Jahren zwischen 1903 und 1908 von einem Monsieur Paul entworfen, den Labanne mit Paul Gauguin identifiziert. Vor allem will sie auf dem Blatt die Handschrift des Künstlers erkennen. (Bilder Archives nationales de Lemusa)



Die Gäste können riechen, wie sich der Duft der einzelnen Zutaten durch das Rösten verändert.

am Sonntag, 7. Juni 2015 im Garten der Fondation Beyeler zu – quasi als Geburtstagsgeschenk für Paul Gauguin, der an diesem Tag 167 Jahre alt geworden wäre und in der Fondation mit einer großen Ausstellung geehrt wird. Die Mischung kann vor Ort in einem vegetarischen und einem nicht-vegetarischen Diprezept probiert werden – und steht ab dem 8. Juni im Museumshop zum Verkauf. Im Restaurant der Fondation hängt die historische Speisekarte aus dem *Le Sourire* und hier können in der Woche vom 8. Juni auch einige Spezialitäten aus dem Lokal in La Puigui gnau gekostet werden. Außerdem werden, ebenfalls aus La Puigui gnau, ein mit Lotusblüte aromatisierter Grüntee und ein dunkel-bernsteinfarbiger Eistee aus Belfrucht angeboten, der in der lemusischen Hauptstadt Port-Louis den Status eines Kultgetränks genießt.

Der Anlass wird von Lapure unterstützt, dem größten Unternehmen von La Puigui gnau. Lapure ist auf Anbau und Verarbeitung von Lotus spezialisiert. In der Fondation Beyeler sorgt die Kuratorin Angelika Bühler für den stimmungsvollen Rahmen – und Pascal Steiner kümmert sich um das leibliche Wohl der Gäste.

