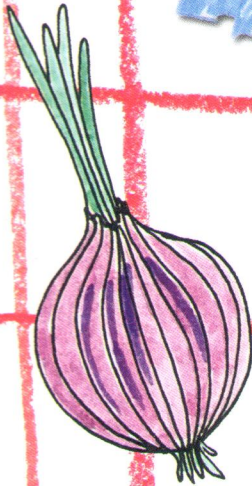


OFFSPACE COOKBOOK



IMPRESSUM

Contributors:

13 Vitrine, BELETAGE Art Space, Bise Noire, Das Lehrerzimmer, Die Diele, espace annexe, espace libre Visarte Biel/Bienne, For, Indiana, Kasko, KIHaus, Krone Couronne, Kulturfolger, Kunstkabinen, La Dépendance, La Pharmacie, La Placette (Virginie Sistek), La Rada, Last Tango, Mary Two, MÂT, Peripherie 8, Palais, Palazzina, Satellit, Somalgors74, Sonnenstube, soso space, Spazio lampo, TILT, Turbo Press, Video Window.

Graphic design and layout : Beth Dillon & Vera Trachsel
Fonts: Avara, J. Airplane Swash, FT88

Realised with the support of Visarte Biel/Bienne, Stadt Biel / Ville de Bienne, Kanton Bern, Cantone Ticino, Stiftung Temperatio, Pro Helvetia, GVB Stiftung.

1st edition published Spring 2024

We always wanted to make a curatorial project about off-space catering culture . . .

This cookbook was born from a desire to share practical and poetic solutions for a common challenge : how to feed a public with little money and basic equipment?

Over the past year, we've been collecting recipes from independent art spaces all over Switzerland to make a culinary mapping of the offspace landscape. The contributors are curatorial teams with whom we've worked on various projects, and those who responded to the (very long) open call.

This collection of recipes traces networks of existing friendships and new encounters between spaces and the people that run them, highlighting the forms of hospitality, solidarity, improvisation and inventiveness that nourish offspaces.

We hope that this cookbook helps fill the bellies of artists and the public, and feeds an appetite for future moments of exchange, gathering and conviviality.

Beth Dillon & Vera Trachsel
Curators of espace libre (2021-2023)

RECIPES

1. *Food view* - Die Diele, Zürich

Salty

2. *Extreme condition chips* - MÂT, Neuchâtel
3. *Gipfeli à la Fränzi* - Kunstkabinen, Brunnen
4. *Polentaclette* - espace libre, Biel/Bienne
5. *Buchweizen Focaccia mit eingelegtem Blumenkohl* - Mary Two, Luzern
6. *Green tapenade* - Turbo Press, Biel/Bienne
7. *Labneh* - espace libre, Biel/Bienne
8. *Socca au four* - Bise Noire, Genève, la mer
9. *Three fresh filling dumplings* - La Rada, Locarno
10. *KRONE's Grilled cheese!* - Krone Couronne, Biel/Bienne
11. *Bread of Angels* - Kulturfolger, Zürich
12. *La zuppa di cavolo nero* - Spazio Lampo, Chiasso
13. *Vegane Süsskartoffelsuppe mit Kokosmilch* - Peripherie 8, Basel
14. *Opening soup* - La Dépendance, St-Imier
15. *Kürbis-Bohnen-Eintopf* - BELETAGE Art Space, Zürich
16. *Tomatensauce mit zwiebeln und butter alla Marcella Hazan* - Video Window, Zürich
17. *The first European tomato dish* - For, Basel
18. *Zuppa di lenticchie e arance* - Sonnenstube, Lugano
19. *Lemon chicken* - Last Tango, Zürich

20. *Musakhan rolls* - soso space, Bern
21. *Fire soup* - Palazzina, Allschwil
22. *M&M's Groundfloor Love Satellites* - Satellit, Thun
23. *Dhal au lentilles corail* - 13 Vitrine, Lausanne
24. *Soup story* - Indiana, Vevey

Sweet

25. *Carrot Cake* - 13 Vitrine, Lausanne
26. *Gâteau au beurre* - Palais, Neuchâtel
27. *Petits pains maison* - espace libre, Biel/Bienne
28. *Kalter Hund* - Kasko, Basel
29. *Feigen Pecannuss Cheesecake* - Das Lehrerzimmer, Bern
30. *Gelatinefreier Fruchtgummi* - KIHaus, Biel/Bienne

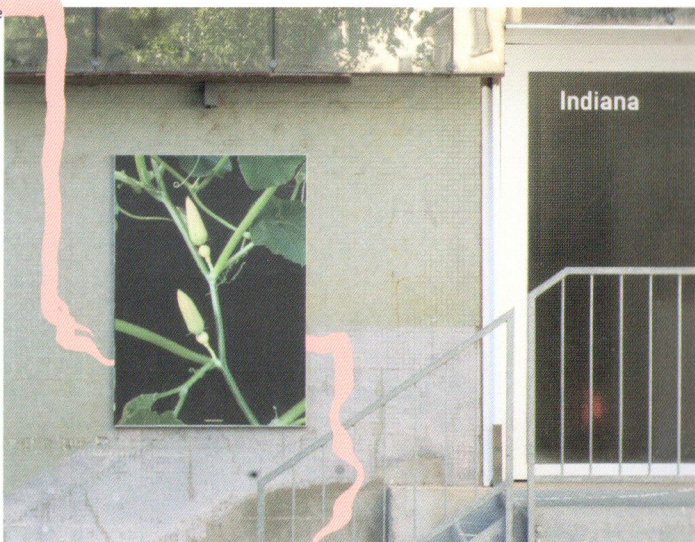
Wet

31. *Thé froid maison* - espace annexe, Biel/Bienne
32. *Le jus de crocodile* - TILT, Renens
33. *Schnee im Juli* - Somalgors74, Tschlin
34. *How to cook better* - La Pharmacie, Lausanne

+ *Cooking Cooqueen: the perfect dinner with Virginie* - La Placette, Lausanne

Notre recette s'accompagne d'une histoire que nous souhaitons partager sur un événement (sur)naturel survenu chez nous aux mois d'été 2022. En tant que membre historique des RATS, équipe curatoriale qui a cofondé Indiana en 2017, Julien Fischer a grandement contribué à l'identité visuelle et graphique d'Indiana. Et nous lui demandons régulièrement de concevoir les affiches de notre programme d'expositions.

Dans la perspective de continuellement questionner notre statut dans le quartier et avec notre public estival, nous l'avons invité cette fois-ci pour une carte blanche, à investir le panneau d'affichage à l'entrée de notre espace d'exposition. Cette affiche devenait alors la seule pièce visuelle exposée et son inauguration a été l'occasion pour organiser des grillades avec des légumes de saison, cultivées par le collectif maraîcher Praz Bonjour.



Et à cet effet, l'affiche au format F4 inaugurée le 26 juillet 2022 présente la photographie d'un plant de courgette détourné et porte le titre "Praz Salut".



Plusieurs semaines plus tard, le 13 août alors que nous approchions de l'ouverture de l'exposition suivante, nous avons remarqué à notre grande surprise qu'une courge poussait au-dessus de notre couvert à vélos. Juché à près de 4 mètres de haut, le fruit avait poussé en prenant appui sur les branches d'un auline vert pour arriver jusqu'à son balcon végétal, bien exposé au soleil et avec une vue dégagée sur l'affiche de l'été.

En plus de sa force symbolique, cette courge est devenue pour nous un centre d'intérêt au quotidien, si bien que le jour où elle est tombée au pied de son bosquet, nous avons cherché à la ramasser. Le fruit avait subi un choc et il fallait le préparer au plus vite. L'automne approchait, donc nous avons décidé de le préparer en soupe, à l'occasion de notre première réunion d'équipe de la rentrée 2022 / 23.

La recette permet beaucoup de libertés: commencez par préparer un bouillon à votre goût; à base d'herbes et épices de saison; dans une grande casserole, faites légèrement sauter les tranches de courge avec des accompagnements aromatiques (par ex: carottes, oignons, ail, céleri, gingembre) dans un filet d'huile; ajoutez le bouillon chaud et surveillez bien l'assaisonnement pendant la cuisson. Laissez mijoter 25 minutes, passez la soupe au mixeur plongeant et servez des bols en laissant le choix de composer son assiette, avec du pain et du fromage ou de la crème, quelques herbes comme de la coriandre, du persil ou de la ciboulette.

21

S

W

E

E

T