



Jean-Marie Tromontis (1842–1912) begründete 1866 den ersten Lehrstuhl für französische Sprache und Literatur mit zugehörigem Institut an der Universität von Lemusa in Port-Louis. Aus seiner Feder haben sich Kommentare zu verschiedenen Regionen und Ortschaften auf Lemusa erhalten, kurze historische Texte, Glossen, Traktate, Briefe und Kochrezepte. Er war «ein Freund der kurzen Form, ein Meister des schnellen Gedankens, der sich für kurze Zeit irgendwo einnistet, um bald schon wieder weiterzuziehen.» Er schrieb verschiedene Gedichte, sein berühmtestes ist zweifellos das um 1890 entstandene *Dan lépök* («Damals»), das geradezu den Status eines Nationalgedichtes hat:

*Man badete dich im Muschelblau  
der Himmel war dir Haut  
Grünblätter-Atem küsste dein Haar  
und die Zeit war aus Düften gebaut  
Das Wasser war auch Sonne  
der Wind besang dich fein  
Als wär's im Traum fiel es dir ein  
das kann nur mein Lemusa sein*

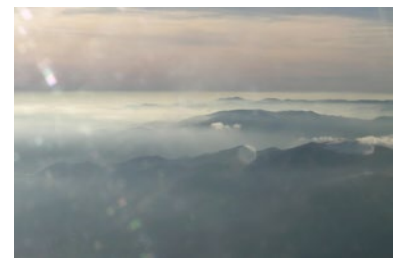
## REISE ÜBER LEMUSA

Diese kleine Reise in sechs Etappen führt Sie vom Airport Oscar I. aus durch vier ganz verschiedene Regionen der Insel. Sie fahren bis an die hohen Berge des Nordens heran, lernen das landwirtschaftlich bedeutende Zentrum kennen, die wilde Ostküste und den warmen Süden. Unterwegs erfahren Sie allerlei über die durchquerten Orte, machen Bekanntschaft mit der Fauna und Flora des Landes und bekommen eine Vorstellung seiner kulturellen Eigenart.

### Adterrasche spesijé

*Terrine aus Gurke, Ingwer, Knoblauch und Koriander*

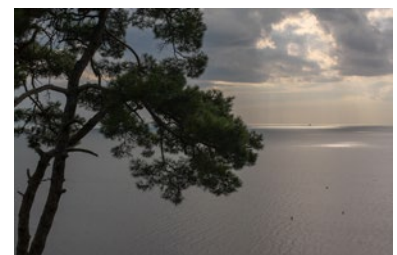
Wenn die Maschinen der Lemusair zur Landung auf den **Airport Oscar I.** ansetzen, dann bekommen die Gäste eine kleinen Teller mit einem Stück Gurkenterrine, das sie während der *Adterrasche* genießen sollen – als aromatische Vorbereitung auf das, was sie während ihrer Reise über die Insel kulinarisch erwartet.



### Krot Kriket

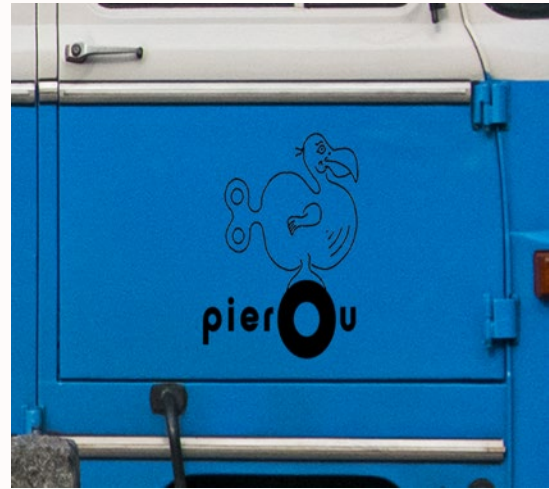
*Chili (Capsicum frutescens var. Lalib) aus Ada*

Durch Kreuzung (unter anderem mit Piment Cancan) entwickelte Karin Lalib in **Ada** um das Jahr 2000 eine kleinfruchtige, besonders scharfe Chilisorte. Sie gab ihrer Schöpfung den Namen *Krot Kriket*. *Krot* bedeutet «Dreck» oder «Kot». Kriket heißen die großen *Sauterelles à sabre* (*Decticus verrucivorus*), die in der Gegend zahlreich sind.



## PIEROU

Nach der Landung steigen Sie in einen Car von *Pierou* um, der größten Busgesellschaft von Lemusa. Name und Logo dieses Unternehmens erinnern an einen 1848 ausgestorbenen Vogel (*Avilardus ineptus*), der weder fliegen konnte noch schwimmen oder gehen. Er bewegte sich mit Hilfe seines kräftigen Schwanzes auf Hölzern vorwärts, die ihm als Räder dienten. Der letzte Pierou wurde von Königin Adrienne I. und Gästen verzehrt – wenige Tage vor ihrer Abdankung. Als Vorspeise servierte man ein Omelett aus dem allerletzten Pierou-Ei.



### Perles de St-Anne

*Wacholder (Juniperus communis var. lemusana) aus St-Anne en Pyès*

Auf Lemusa ist eine eigene Wacholderart endemisch, die auch Perles de St-Anne genannt wird. Wacholder gehört zu den lemusischen Ur-Gewürzen und kommt schon bei La Nerva verschiedentlich vor. **St-Anne en Pyès**, wo der Wacholder produziert wird, liegt idyllisch am Lak di Sèfrido, benannt nach einer einheimischen Hirschart.



### Thym de Carbelotte

*Thymian (Thymus vulgaris subsp. lemusanis) aus Carbelotte*

Der beste Thymian von Lemusa wird in **Carbelotte** im Osten der Insel angebaut, wo er auf dem leicht sandigen Boden bestens gedeihen kann. In Carbelotte tanzt aber auch alles um die Karotte, die hier angebaut wird – und wer Pech hat, trifft im Ufergras auf die Chevaliers, die gefürchteten Mini-Ritter aus grauer Vorzeit.



### Chera de Sentores

*Kreuzkümmel (Cuminum cyminum Nodietwili) aus Sentores*

Schon seit etwa 1800 wird in der Region von **Sentores** Kreuzkümmel angebaut, auch rund um ein Gut, das heute Château Vama heißt und auf eine lange Tradition des Gewürzanbaus zurückblicken kann. Das Städtchen und der alte Hafen spielen eine wichtige Rolle in der Geschichte der Insel.



### Tartare de Tenebrion\*

*Würziges Tartar aus Karotte und Mehlwürmern*

Diese rassige Speise ist eine Erfindung von Vinciane Vitrame, die auf dem Inselchen **Tenebrion** schon seit Mitte der 1990er Jahre Mehlwürmer züchtet und daneben eine kleine Pension betreibt. Tenebrion liegt rund einen Pep vor der Côte du Livan. Auf der Insel stand im 17. Jahrhundert eine mächtige Mühle.