



ONZE

KUNST



MAISON D'ART

CAROLINE DECHAMBY

Een concept-studio gewijd aan Kunst

In de rubriek "Onze Kunst" besteden wij aandacht aan schilders met een voorliefde voor Automotive. Als eerste is Caroline Dechamby aan de beurt.

Caroline is een Nederlandse schilder die al zo'n 20 jaar in Crans-Montana, een mondaine ski- en golfplaats in de Zwitserse Alpen, woont.

Zij schildert in, en verkoopt haar kunst vanuit, haar eigen galerie die aan een van de mooiste straten van Crans-Montana ligt. Haar galerie is een letterlijke etalage voor haar kunstwerken. De drie verdiepingen tellende galerie herbergt niet langer meer haar schilderijen maar ook haar luxe handtassen en haar bijzondere horloges.

Wij willen u vandaag kennis laten maken met haar stripverhalen- en Pole Position collectie.



Stripverhalen

collectie

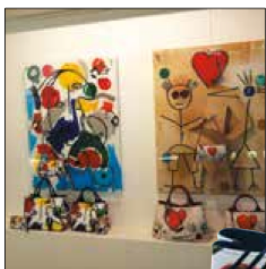
Voor het eerst plaatst Caroline Dechamby zichzelf op het canvas in de interactie met andere karakters. Zij speelt nu ook zelf een rol binnen haar eigen werk. Zij is een onderdeel van de strip geworden.



Haar stijl heeft zich ook verder ontwikkeld van hyperrealistisch naar een vorm van "refresh Pop Art". Zij heeft zich een techniek eigen gemaakt waarbij zij plexiglas, op haar werken van olie op canvas, monteert middels roestvrijstalen schroeven. Deze unieke en hedendaagse techniek voegt een verrassende conceptuele en driedimensionaal effect toe aan haar schilderijen. Dit komt goed tot uiting in haar Pole Position collectie.

Pole Position collectie

Het koude van staal voegt zich hier samen met de warmte van de gebruikte kleuren. Dezelfde precisie en oog voor details waar deze topmerken om bekend staan is ook terug te vinden in haar schilderijen.



Maison d'Art Caroline Dechamby
caroline.dechamby@bluewin.ch
www.caroline-dechamby.com



GERECHTEN

*Koude kreeft met
mangosalade en vanilleolie*

INGREDIËNTEN

- 2 st kreeft maat 4-5
- 1 st prei
- 1 st wortel
- 1 st bleekselderij
- 1 laurierblad
- 10 st witte peperkorrels gekneusd

BEREIDINGSWIJZE

Voor de court-bouillon snij je alle groenten middel-grof. Doe dit in een ruime pan met water en breng het geheel aan de kook. Voeg de laurier toe en breng het water op smaak met zout (net zoveel tot het naar de zee smaakt).

Kook de kreeften vervolgens 3 minuten in de court-bouillon. Schep de kreeften eruit en laat ze buiten de koelkast afkoelen. Als de kreeft voldoende is afgekoeld, draai je de kop van de staart af. De staart knip je aan de onderkant open met een schaar. Doe dit van kop naar staart. Vervolgens kun je de kreeftenstaart voorzichtig uit halen. Haal overmatig eiwit van de staart af en verwijder het darmkanaal door aan de bovenkant van de staart een kleine inkeping te maken. De kreeftenscharen hak je met de achterkant van een koksmes open. Haal het vlees eruit. Het kreeftenvlees mag fijngehakt worden en door de salade gemengd worden.