

Einzelausstellung

“DER GESCHMACK FRANKREICHS”

Ursprünglich komme ich aus Bulgarien und habe mich schon immer für Frankreich interessiert. Schon mit 14 Jahren habe ich in der Schule angefangen, Französisch zu lernen. Als ich dann 18 Jahre alt war, bin ich nach Frankreich gezogen, um dort Architektur zu studieren. Meine Kunstkenntnisse haben sich immer mehr vertieft. Egal, wohin ich meinen Kopf drehte, ich sah immer Geschichte und Kunst. Vor allem in Versailles und Paris haben sich meine Kenntnisse erweitert.

Seit dem Jahr 2014 lebe ich in einer der schönsten Städte Bayerns: München. Hier habe ich auch G ael Tatibouet kennengelernt. Ich habe mit ihm im Restaurant “Chez Philippe” gearbeitet. Wir sind sehr gute Freunde geworden. Meine Freundschaft mit dem Spitzenkoch G ael Tatibouet und meine Leidenschaft für Nachspeisen und Malerei haben die Ausstellung “Der Geschmack Frankreichs” auf die Welt gebracht. Die Ausstellung spiegelt zehn Nachspeisen auf zehn Leinwände wieder.

Warum Nachspeisen?! Die Nachspeisen kommt am Ende einer Mahlzeit. Jeder Mensch wartet auf den kleinen Genuss im Leben. Wenn ich eine Crème Br ul ee; Pêche Melba, Tarte Tatin oder Mousse serviert bekomme, bin ich immer aufgeregt. Ich mag sie alle. Ich habe lange Zeit die zehn Gemälde “gekocht” und auf die drei Stunden am 16.03.2017 gewartet... “Sublime!”. An diesem Abend waren zehn Nachspeisen auf dem Tisch, es hingen zehn “Nachspeisen” an der Wand und zwei Musiker spielten Jazz. Mein Traum wurde Wirklichkeit! Ich habe die Symbiose von Wellness und Wohltätigkeit erfüllt.

Textausschnitt aus dem Gespräch mit Antje Henkel-Algrang, Pressereferentin der FÄRBEREI

März 2017



Die Besucherin hat Pêche Melba in der Hand.
Auf der Wand ist das Gemälde "Pêche Melba" aufgehängt.



Die Nachspeisen: Pêche Melba, Madeleine, Vacherin, Mousse, Fondant.

Photo credit: Priscilla Grubo



Der Besucher nimmt ein Foto vom Gemälde "Fondant" auf.



Die Nachspeisen: Crème Brûlée, Fondant, Macaron.

Photo credit: Priscilla Grubo