

Studiomie stelt voor:

## CHAMBRE BOTANIQUE

‘een tijdelijke plantenshop met kamerplanten, plantenadvies, workshops, taxidermie, lezingen, gepassioneerde vertellingen, en zoveel meer.’

Meer groen in huis, daar streven we naar.  
De kamerplant is terug van weggeweest. Dat merken we in de interieurbladen, boeken, op pinterest, blogs, en instagram.

Planten brengen rust, geven energie, doen dromen en brengen letterlijk leven in huis.

## CHAMBRE BOTANIQUE

28 april - 2 juli 2017  
Bomastraat 20, Gent  
mieke@studiomie.be  
[www.studiomie.be](http://www.studiomie.be)







## EEN PLANTENSHOP VOOR ELK TYPE PLANTENLIEFHEBBER.

Van 28 april tot 2 juli 2017 wordt de locatie van Studiomie omgebouwd tot tijdelijke plantenshop. Chambre Botanique is een plantenwinkel waar zowel de plantenkluns, als de beginnende en de gepasioneerde plantenliefhebber zijn of haar hart kan ophalen.

Tijdens Chambre Botanique helpen we iedereen zoeken naar welke plant het best bij hun type én interieur past. Ben je een verzorgend type, of eerder nonchalant en avontuurlijk? Voor elk type of interieur vinden we een perfecte match.

Ons doel? Inspireren natuurlijk. Maar ook de liefde voor kamerplanten opnieuw aanwakkeren in de urban jungle-setting van Studiomie. Wat mag je daar verwachten? Massa's planten natuurlijk, maar ook inspiratieboeken en zelfs botanische kunstwerkjes.



## UIT LIEFDE VOOR JE NIEUWE HUISGENOOT.

Een nieuwe plant is mooi, sterk, fris en groen. Maar hoe hou je hem in topvorm? In Chambre Botanique krijg je de juiste verzorgingstips, zodat hij verder groeit en bloeit. En niet op de composthoop belandt, want dat is doodzonde.

Vandaar dat we een tafel voorzien om je plant te verpotten. Zo krijgt je groene huisgenoot meteen de juiste potgrond, past hij in je interieur en leg je hem flink in de watten.



## STUDIOMIE

Chambre Botanique is een idee van Mieke De Maeyer, de drijvende kracht achter Studiomie.

‘Als interieurvormgever stelde ik vast dat steeds meer klanten groen in huis wilden en me hierover advies vroegen. Daarom ben ik me gaan verdiepen in de wondere wereld van de kamerplant. Hieruit ontstond Chambre Botanique: een tijdelijke plantenshop met gericht en persoonlijk advies. Mensen weten vaak niet hoe ze planten moeten verzorgen. En ik krijg ook steevast te horen dat ‘ze geen planten kunnen houden’.

In de tijdelijke shop sorteer ik de planten volgens 3 types liefhebbers. Zo linken we de ideale plant aan de ideale eigenaar. Studiomie huist in een oude smidse in Gent. Achter de authentieke industriële gevel ligt een fantastische locatie verborgen met een One Room Hotel, een overdekte voortuin en een aparte woning. Deze plek ademt rust, verbeelding en creativiteit uit. Wonen, werken, ontmoeten, logeren: alles komt organisch samen op één inspirerende plek. Mieke woont er met haar man en twee kinderen, runt er haar interieur studio, ontvangt gasten voor het One Room Hotel en organiseert er tijdelijke evenementen.

De voorloper van Chambre Botanique was Jardin Botanique, een tijdelijk tapas restaurant in een groene plantenoase. Tijdens de Gentse Feesten in 2015 was dit de ideale uitvalsbasis om even te bekomen van de drukte.

[www.studiomie.be](http://www.studiomie.be)





## GEPASSIONEERDE VERTELLINGEN EN BOEIENDE WORKSHOPS.

Studiomie's Chambre Botanique is meer dan een tijdelijke plantenshop. Je kan er komen genieten van verschillende lezingen, gepassioneerde vertellingen en inspirerende workshops rond de natuur. Allemaal gegeven door mensen die enthousiast, levendig en vurig hun passie met je willen delen.

- **Lezing: Wildfarming, biofarming en permacultuur**  
Dries Delanote (Le Monde des Mille Couleurs)  
Olly Ceulenaere (Restaurant Publiek)
- **Lezing: Sint Janstafele, plukken en proeven van het Lam Gods**  
Jeroen van Vaerenbergh (De Food Archeoloog)
- **Workshop: Taxidermie**  
Michiel Tilley (Tilley Creations)
- **Workshop: Botanisch geïnspireerde corsages**  
Els Robberechts
- **Workshop: Kokedama**  
Phyt
- **Lazy workshop: Cocktails op basis van bloemen**  
Jiggers
- **Lezing: Bioculturele diversiteit**  
Koen Vanmechelen
- **Beginnersgeluksessies: Test je beginnersgeluk!**  
Studiomie ism VLAM
- **Dinner: PPP, culinaire trip**  
Eva Raffaella Menga



foto: Jules August

## WILDFARMING, BIOFARMING EN PERMACULTUUR

Dries Delanote (Le Monde des Mille Couleurs)

Olly Ceulenaere (Restaurant Publiek)

Dries Delanote en Olly Ceulenaere nemen je mee op een 'wild trip' doorheen de geneugten van wat de natuur te bieden heeft. Dries als boer en Olly als chef dompelen je onder in een manier van boeren en koken die wild is en met passie.

Groenten, kruiden en bloemen groeien door en beïnvloeden elkaar. Smaken worden intenser, sterker en puurder.

Laat je inspireren tijdens deze wonderlijke lezing en proef de puurheid van de groenten, bloemen en kruiden, van cavalo Nero tot spitskool, chinese kool, wilde bloemkool, suikerbrood, radicchio, capucineblaadjes, luzernebloem, ... en zoveel andere betekenisvolle en opstandige planten uit de natuur.

Dries Delanote van Le Monde des Mille Couleurs is Willy Wonka in Wonderfarm.

Met zijn wildfarming, biofarming en permacultuur brengt hij kwaliteit, evolutie en een enorme biodiversiteit. [www.millecouleurs.be](http://www.millecouleurs.be)

Flemish Foodie Olly Ceulenaere startte in 2014 zijn eigen restaurant Publiek in Gent wat ondertussen een eerste Michelinster heeft. Een topchef die veeleisend is met respect voor het product en toegankelijk voor iedereen. [www.publiekgent.be](http://www.publiekgent.be)

Zondag 7 mei 2017 van 11u tot 13u

Zondag 25 juni 2017 van 11u tot 13u

Prijs: €35

Max. 30 plaatsen

Inclusief: proevertjes, aansluitend heerlijke soep met vers brood



foto: Athos Burez

## SINT-JANSTAFELE, PLUKKEN EN PROEVEN VAN HET LAM GODS

Jeroen van Vaerenbergh (de Food Archeoloog)

Een unieke beleving met het Lam Gods, als middeleeuwse pluktuin boordevol lokale kruiden en exotische vruchten.

Ingrediënten voor een botanisch geïnspireerde degustatie met bijgelovige nasmaak op de vooravond van het feest van Sint-Jan. Proef van de planten op het eeuwenoud meesterwerk en ervaar de magische gevolgen ervan.

De Foodarcheoloog verdiepte zich in 15de-eeuwse afvalpakketten van Gent en omstreken en ontdekte verbluffende verbanden met de plukrijpe producten op het veelluik.

Ontdek de smaak van SINT-JANSTAFELE, een verhaal over planten, tuinen, bijgeloof en voedselresten van onze Bourgondische voorouders vervat in een exclusieve proeverij.

Proeven van het Lam Gods, is proeven van de eeuwigheid.

De Foodarcheoloog heeft het gehad met het herbegraven van archeologische verhalen in stoffige depots en duffe rapporten. Maak kennis met het verloren gewaande verhaal van het dagelijks overleven van onze voorouders.

Een verhaal dat actueler is dan ooit.

Via unieke foodbelevingen, waarbij smaak, geur en gevoel centraal staan, onthult De Foodarcheoloog een tijdloos verhaal over puurheid, traditie, ambacht, duurzaamheid, diversiteit, zintuiglijkheid en traagheid.

[www.defoodarcheoloog.be](http://www.defoodarcheoloog.be)

Vrijdag 23 juni 2017 van 20u tot 24u.

Prijs: €30/ persoon

Max. 25 deelnemers

Inclusief: twee kleine gerechtjes / persoon





## WORKSHOP EN LEZING TAXIDERMIE

Michiel Tilley

Tijdens Chambre Botanique leert Michiel Tilley je de beginselen van de taxidermie. In deze workshop kan je zelf een kuikentje opzetten en meenemen naar huis om het een mooie plaats te geven in je interieur.

Verskillende opgezette dieren zullen te bewonderen zijn tussen al het groen van de Chambre Botanique en worden te koop aangeboden.

Taxidermie, prepareren, of het opzetten van dieren is een oud beroep. Voor Michiel is het een passie. Het is een uitdaging om elk dier weer 'tot leven te wekken'. Door moderne technieken is hij in staat een levensecht beeld te geven van alle soorten vogels en zoogdieren. Hierbij is zorg en respect voor het dier het uitgangspunt. Vanaf 1 april heeft Michiel Tilley zijn atelier in Gent.

[www.tilleycreations.be](http://www.tilleycreations.be)

### Lezing

Vrijdag 09 juni van 20u tot 22u

max. 25 deelnemers

Prijs: nog te bepalen

### Workshop

18 juni van 9u tot 19u

max. 4 deelnemers

Prijs: nog te bepalen

Inclusief: alle materiaalbenodigdheden, een kuikentje, lunch, koffie / thee / huisgemaakte limonade



## WORKSHOP BOTANISCH GEÏNSPIREERDE CORSAGES

Els Robberechts

Tijdens Chambre Botanique kan je komen genieten en leren van Els Robberechts haar ambachtelijke kunsten. Op 14 mei geeft Els een workshop Corsage.

In deze workshop maak je kennis met verschillende materialen en technieken om de mooiste bloemen en corsages te ontwerpen. Je leert hoe je echte pluimen / veren kan kleuren en bewerken tot een prachtige bloem corsage.

Je kan je hiervoor baseren op bestaande modellen of je eigen unieke ontwerp uitvoeren.

Het niveau is zowel voor beginners als gevorderden.

Hoedenontwerpster Els Robberechts is al meer dan 10 jaar een gekende naam in de hoedenwereld.

In haar atelier in Gent kom je voor echt vakwerk: Ze maakt unieke hoeden die volledig met de hand vervaardigd worden, met een subliem oog voor detail.

[www.elsrobberechts.be](http://www.elsrobberechts.be)

Zondag 11 juni 2017 van 10u tot 16u30

Prijs: €95 inclusief gebruik basismateriaal, lunch, koffie, thee, huisgemaakte limonade

Max. 10 personen.



## WORKSHOP KOKEDAMA

Phyt

‘Kokedama’ betekent letterlijk ‘mosbal’ en is afgeleid van de Japanse Bonsai stijl. Het is een manier om je planten creatief in huis op te hangen en een erg populaire plantentrend. Tijdens deze workshop leert Sofie Vertongen van Phyt hoe je zelf zo’n kokedama maakt en leer je alles over deze trend!

Phyt is een nieuw Belgisch plantenlabel dat focust op luchtplantjes (airplants) van hoge kwaliteit en handgemaakte houders die gemaakt worden door jonge, getalenteerde ontwerpers. Ook de planten worden duurzaam gekweekt in een serre in Europa die zich specialiseert in luchtplanten.

[www.phytplants.com](http://www.phytplants.com)

Zondag 21 mei 2017 om 10:30u tot 12u30

Prijs: €40

Inclusief: plant, aarde, mos en touw. We voorzien een huisgemaakte limonade met iets lekkers.

Min. 10 personen

Max. 20 personen

Op zondag 21 mei is Chambre Botanique open van 14u tot 18u. Sofie zal dan uitleg geven over airplants, die ook te koop aangeboden worden.





## LAZY WORKSHOP: COCKTAILS OP BASIS VAN BLOEMEN

Jiggers

Tijdens deze lazy workshop kan je lekker ontspannend genieten en kom je alles te weten over hoe je een heerlijke cocktail maakt. Welke smaken vormen een perfecte match. Wat zijn bitters, dashes, cordials, eau de vie en smeewortel en hoe gebruik je ze in balans.

Jiggers toont je de knepen van het vak en maakt verrassende combinaties waarin kruiden centraal staan. Eetbare bloemen zorgen dan weer voor de oogstrelende afwerking.

De Gentse cocktailbar Jigger's hoort bij de beste 10 cocktailbars van Europa.

[www.jiggers.be](http://www.jiggers.be)

Datum: nog te bepalen

Max. 30 personen

Prijs: €35

Inclusief: een gepassioneerde uiteenzetting gepaard met verschillende proevertjes.



## BIOCULTURELE DIVERSITEIT

Koen Vanmechelen

Natuurlijke elementen zijn cruciale spelers in de wereld van Koen Vanmechelen.

Tijdens een boeiende lezing komt Koen vertellen over zijn kunst- en wetenschapsprojecten.

De Belgische kunstenaar Koen Vanmechelen is een internationaal erkend conceptueel kunstenaar. Zijn werk behandelt bioculturele diversiteit en identiteit. Hij is vooral bekend voor zijn project The Cosmopolitan Chicken.

Met dit Cosmopolitan Chicken Project positioneert Vanmechelen kunst categorisch waar het thuishoort: midden in de samenleving, die betrokken is met mensen. Zijn oeuvre is zo divers en hybride als de kosmopolitische kip zelf: een unieke mix van schilderijen, tekeningen, fotografie, innovatieve 3D-technieken, video, installaties en houten sculpturen. De rode draad blijft de kip en het ei. Maar niets is wat het lijkt. De kern van het project is noch de kip of het ei, maar kruisen en de diversiteit die eruit voort komt.

Koen Vanmechelen en zijn team werken momenteel aan de ontwikkeling van 'La Biomista' in de voormalige zoo van Zwartberg, Genk.

La Biomista wordt een maatschappelijk ingebed en organisch groeiend kunstwerk dat zich ontwikkelt tot een bioculturele site in en met de stad Genk. Mario Botta staat in voor de architectuur van dit ambitieuze project. [www.koenvanmechelen.be](http://www.koenvanmechelen.be)

Zondag 28 mei 2017 van 14u tot 16u

Prijs: €15

Max. 40 personen



## **BEGINNERSGELUKSESSIES: TEST JE BEGINNERSGELUK!**

Studiemie ism VLAM

Test je beginnersgeluk! Is de nieuwe VIAM-campagne. Deze campagne wil zoveel mogelijk mensen warm maken voor bloemen en planten.

Van 27 april tot 7 mei staat de kamerplant in de spotlight. In verschillende deelnemende planten en bloemenzaken kan men inschrijven op een beginnersgeluksessie.

Tijdens de sessie in Chambre Botanique wordt je verwelkomt met een drankje, krijg je uitgebreid planten-advies en wordt je verwent met een leuk groen geschenkje.

Chambre Botanique is opgenomen als geluksambassadeur.  
[www.groenvanbijons.be](http://www.groenvanbijons.be)

Onze beginnersgeluksessies:  
Donderdag 27 april van 15u tot 17u  
Vrijdag 28 april van 19u tot 21u  
Vrijdag 05 mei van 19u tot 21u  
Max. 30 deelnemers per sessie





## **DINNER: PPP, CULINAIRE TRIP**

Eva Raffaella Menga

Eva Raffaella Menga neemt je mee doorheen een culinaire trip van seizoensgroenten. Haar kleurrijke combinaties zijn een streling voor het oog. De smaken zijn puur en subtiel.

Laat je verrassen door een 3 gangenmenu waar de natuur centraal staat.

PPP creëert verfijnde, pure gerechten met ingredienten waarvan de textuur het product verkiest maar bewust omlijnd de samenstelling construeert.

Producties worden aan één lange tafel geserveerd.

Het samen zijn tussen alles wat een dag bevat omvat een coherente resonantie waar we met aandacht tot ons maal zijnde terug naar de essentie ontvouwen.

Kom genieten van een licht doorvoelt diner dat bestaat uit 3 gangen.

[www.ccollective.cc](http://www.ccollective.cc)

Datum en prijs liggen nog niet vast



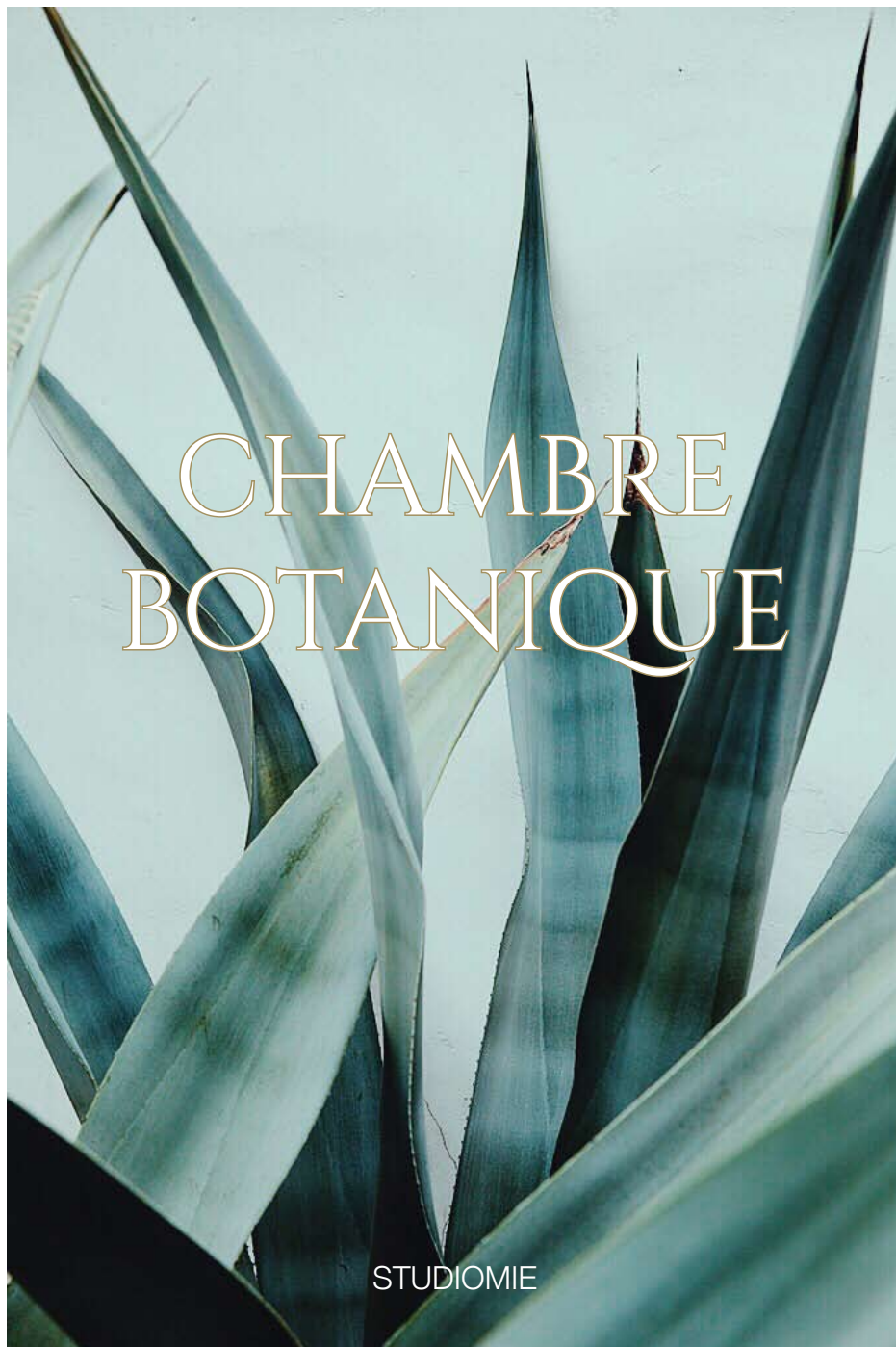
## CHAMBRE BOTANIQUE WERKT SAMEN MET DEZE MERKEN

### ZAKKIA

Zakkia is een Australisch designlabel uit Sydney dat handgemaakte ontwerpen produceert volgens Zweedse traditie. Ze draagt de natuurlijke schoonheid van de grondstoffen en de unieke afwerking van een handgemaakt proces hoog in het vaandel. [www.zakkia.com](http://www.zakkia.com)

### STUDIO ELLEFANT

Studio Ellefant is een jong label uit Antwerpen, dat porseleinen en keramische objecten ontwerpt en met de hand vervaardigt. Objecten voor dagelijks gebruik, die door het samenspel van kleuren, prints en de eenvoudige vormen vaak moeiteloos met elkaar te combineren zijn. Studio Ellefant houdt van strakke lijnen en minimalistisch design, dat klassiek vakmanschap met nieuwe ideeën en technieken combineert. [www.studio-ellefant.be](http://www.studio-ellefant.be)



Meer info betreffende Studiomie en Chambre Botanique via:

Mieke De Maeyer  
Mail: [mieke@studiomie.be](mailto:mieke@studiomie.be)  
Telefoon: 0497/432 642

Hoge resolutie beelden van Chambre Botanique via ondertsaande link:

<https://www.dropbox.com/sh/fgf6313ar67icet/AAB0oZriTQ5fMLisf5AvvZnPa?dl=0>

## CHAMBRE BOTANIQUE

28 april - 2 juli 2017  
Bomastraat 20, Gent  
[mieke@studiomie.be](mailto:mieke@studiomie.be)  
[www.studiomie.be](http://www.studiomie.be)