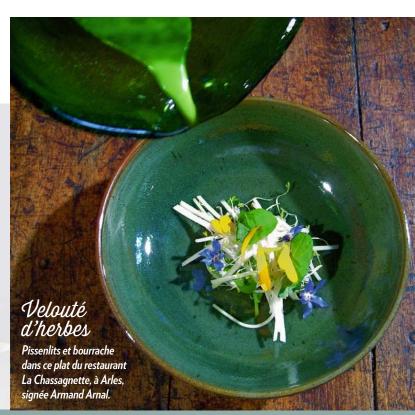
vivrematch









vivrematch ___

Vase corolle

Tige d'un côté, coupelle de l'autre : Les Endiablés de José Lévy pour Saint-Louis, collection 2016.

> des fleurs à la boutonnière et au corsage aussi sûrement qu'aujourd'hui un téléphone à la main. Alessandro Michele, le directeur artistique de Gucci, s'inspire de ce vestiaire botanique et habille hommes et femmes en costumes fleuris ultramodernes. Tan-

dis que la rue se convertit à la bohème champêtre pour colorer des années d'urbanité minérale.

En ce début de XXIe siècle, la ceinture florale et maraîchère de Paris a presque disparu au profit du marché hollandais industrialisé. Si rien n'est fait d'ici à dix ans, il n'y aura plus de vraies roses de jardin parfumées dans les bouquets haute couture des grands fleuristes parisiens. Pour anticiper la rareté, Eric Chauvin, fleuriste star qui a officié pour les défilés de fleurs fraîches de la Maison Dior, a pris sa décision: «Cette année, je suis devenu horticulteur. Damas, Piaget, Tango, j'ai planté des roses parfumées dans mon jardin. Si je veux continuer à faire des bouquets locaux et de saison, je dois les cultiver.» Une démarche qui se rapproche du mouvement Slow Flowers, peu connu en France. Inspiré du courant

Si rien n'est fait d'ici à dix ans, il n'y aura plus de vraies roses de jardin parfumées dans les bouquets haute couture des grands fleuristes





Slow Food formalisé sous la plume de Debra Prinzing en 2012, il condamne les roses en hiver, les pesticides, les longs trajets et rencontre un vrai succès de San Francisco à la Grande-Bretagne, où des fleuristes comme That Flower Shop ou le duo Pyrus, séduisent le pays. En France, des initiatives voient le jour: Pop Fleurs et ses jardins de fleurs à couper ou le pépiniériste-paysagiste Pierre-Alexandre Risser qui expérimente depuis deux ans une permaculture de fleurs. C'est dans cet esprit écolo friendly que des associations, Les Incroyables Comestibles ou La Sauge, sèment coquelicots et bourraches au pied des immeubles. Tous les grands fleuristes l'assurent: un rondpoint fait très bien l'affaire.

Réinventer la fleur, c'est aussi le credo des chefs. Alors que Pierre Gagnaire en pince pour la capucine et la fleur de bourrache, d'autres comme Armand Arnal, à La Chassagnette, et Eric Trochon, au Semilla, se passionnent pour les pétales et les pistils. Fleur de moutarde et de câprier; tagette et mauve: « Dans les années 1990, assure Eric Trochon, on cuisinait à peine les légumes, les fleurs n'existaient pas! Aujourd'hui c'est un champ de créa-

« Bouquets.

La tentation des fleurs »,
La tentation des fleurs »,
de Sixtine Dubly, aux éditions
de Sixtine Dubly, aux éditions
Assouline, sortie le 2 juin,
Assouline, sortie le 2 juin,
Assouline, sortie le 2 juin,
assouline com.
Conversations au
Bon Marché le 26 mai
Bon Marché le 26 mai
lebonmarché.com.
lebonmarché.com.

tion.» Commissaire de l'exposition «Fertile Lands» à la Fondation Ricard ce printemps, Alexandra Fau souligne que «les artistes ont cette faculté d'ouvrir de nouveaux terrains d'interprétation». Camille Henrot livre des ikebanas érudits à la galerie Kamel Mennour, Kapwani Kiwanga ses bouquets engagés à la galerie Jérôme Poggi tandis qu'Azuma Makoto brouille les pistes avec ses bouquets gelés. A nouveau, les artistes posent le bouquet dans leur champ de vision, profitons-en.

Eric Trochon cuisinera lors des événements éphémères de Jardins, jardin, autour du jardin de cuisinier du paysagiste Olivier Riols, du 2 au 5 juin. jardinsjardin.com.