Révolution FLORALE

Seed of creation



Exit les bouquets de roses ou de tulipes monochromes, les fleuristes deviennent des artisanscréateurs et investissent notre quotidien. Place à la génération des "chefs fleuristes".

No more monochrome bouquets of roses or tulips: the new florists are crafting compositions with the subtlety and complexity of haute cuisine.



"AU MÊME TITRE que les chefs ont révolutionné la cuisine il y a quelques années, les fleuristes réinventent le métier et sont en train de devenir des stars. Alors que l'avenir de la ville s'annonce végétal, on échange désormais dans les dîners mondains des 'recettes' de boutures et de semis autant que de blanquettes, lance Sixtine Dubly, auteur de Bouquets: la tentation des fleurs. Beaucoup jurent qu'ils n'ont pas la main verte, mais la plupart des citadins n'ont tout simplement pas eu la chance d'apprendre." Pour ceux qui n'ont pas la patience d'attendre que ça pousse, les fleurs, c'est également l'horticulture et la botanique, la mode et l'art. Autant de disciplines que la fleur inspire à nouveau. On la retrouve par exemple fraîche et coupée chez de grands artistes contemporains comme Camille Henrot (ci-contre), Kapwani Kiwanga, ou sous forme d'herbier chez Taryn Simon. Comme une nature morte hollandaise du XVIIe siècle, un bouquet rappelle que la vie est courte. "Faire un bouquet, même avec les mauvaises herbes d'un rond-point, le regarder s'épanouir et mourir, est un plaisir simple, oublié, qui nous fait envie à nouveau et qui a du sens", poursuit Sixtine Dubly. Pas étonnant >>

"JUST AS the great chefs revolutionized cuisine a few years ago, today's florists are reinventing their profession and becoming stars," proclaims Sixtine Dubly, author of the book *Flowers: Art and Bouquets.* "People at dinner parties are exchanging 'recipes' for cuttings and seedlings as often as for entrées."

For those who don't have the patience to grow their own, plants are also inspiring the worlds of fashion and art. Contemporary artists like Camille Henrot, Taryn Simon and >

Ci-contre: Compositions florales de l'artiste Camille Henrot, dans le cadre de l'exposition "Est-il possible d'être révolutionnaire et d'aimer les fleurs?", à la Galerie Kamel Mennour, Paris, 2012: Essai sur l'exotisme de Victor Segalen (ci-contre), avec grande camomille, tournesol, chrysanthème, carthame, lavande de mer, cotonnier, palme de bambou, palmier éventail chinois), et Paul et Virginie (page de gauche, à gauche), avec bananier, plante-gruyère, gueule-de-loup, rose, calathea étoile blanche.

Ci-dessous: vases et pots de fleurs en faïence, glaçage brillant ou mat, nouvelle collection "Rimm", BY LASSEN, Copenhague.





Ci-dessus à gauche: jardinière
"Les Jardins Rocks",

LES MAUVAISES GRAINES,
disponibles au BHV Marais.

Ci-dessus à droite: bouquet
de la créatrice australienne
Simone Gooch pour FJURA,
son entreprise florale à Londres.

Ci-dessous: vue de l'exposition
picturale "Beyond Memories",
de Jim Hillegass, mettant
en regard bouquets de fleurs
et abstraction contemporaine,
chez ROSEBUD FLEURISTES,
Paris VII^e.

Kapwani Kiwanga are using flowers, fresh or dried, in their work. Like a classic Dutch still life, a bouquet reminds us that life is short. "Making a bouquet, even with weeds, and watching as it blooms and fades is a simple, forgotten pleasure," Dubly explains. It's no wonder that the florist has become an artisan, an inspiring figure in modern-day society.

The emphasis is on seasonal, local and neglected blossoms. Vintage vases are matched to the form of the bouquets, which take on a romantic touch with feathers, branches and seashells. One proponent of this new approach is the Parisian florist Pierre Debeaulieu, who was recently asked by the art auction house ArtCurial to create arrangements for a collection of vases. "I immersed myself in their style, picturing them in specific interiors and specific eras," he recounts. His creations speak a new language with "old-fashioned" flowers like carnations in remarkable shades of yellow, flesh, fuchsia...

In a more rock-chic vein, David Jeannerot of Mauvaises Graines combines seasonal flowers with unusual plants and curios found in flea markets. The first urban gardener to have a space in a Parisian department store, in the blue courtyard at BHV, he describes his creations as "dreams of the country-side in Paris," turning balconies and roofs into "pieces of nature." "It's like being a chef," he adds. "Everyone has a different approach but we all use the same ingredients. To express your identity, you have to break away from tradition!" $\mbox{\ensuremath{\boxtimes}}$



<< dès lors que le fleuriste soit redevenu une personnalité inspirante. On va chercher un bouquet comme on essaye un nouveau restaurant! Dans le sillage du mouvement Slow Flowers aux Etats-Unis, on constate le retour des fleurs de saison, locales et oubliées. Cette nouvelle donne stimule aussi la créativité du fleuriste et son envie de nouveaux accessoires.

Les vases se chinent, s'accordent aux bouquets, le romantisme s'invite dans les compositions, avec plumes, branchages, coquillages. Appelé par Artcurial, le fleuriste parisien Debeaulieu mit récemment des vases en scène lors d'une vente aux enchères. "Je me suis plongé dans leur style, j'ai imaginé des intérieurs précis. J'ai essayé des bouquets adaptés aux époques", explique celui qui remet au goût du jour des fleurs désuètes. Œillets couleur nude, jaune curry et fuchsia... Voyez comme ces fleurs, assemblées, parlent un nouveau langage! David Jeannerot, "plantiste-rock", compose des tableaux en constante évolution: le créateur des Mauvaises Graines investit le BHV pour "paysager le quotidien". "Nous sommes les premiers plantistes-jardiniers urbains à avoir un corner dans un grand magasin parisien." Son approche? Rêver la campagne à Paris. "J'imagine des terrasses comme des morceaux de nature, sur les toits et les balcons. J'aime mélanger les genres, cultiver les plantes médicinales et les fleurs de curé", renchérit cet iconoclaste qui conçoit son quotidien comme un inventaire à la Prévert. Au BHV Homme, il transforme la cour bleue du magasin en pépinière: "C'est un peu comme un chef, chacun a son approche du métier. On crée tous à partir des mêmes ingrédients. Pour avoir une iden-CLARA LE FORT tité propre, il faut casser les codes de la création!" M

OS DR - COURTESY OF FJURA - ROSEB