

MARIANNE GUEDIN

ARTISTE FLORALE

Elle réalise des scénographies florales surprenantes, somptueuses, démesurées et délicates pour les plus grandes marques de haute couture, les dîners du Festival de Cannes et autres clients prestigieux, mais **Marianne Guedin** n'oublie pas qu'elle est une «fille de la campagne». C'est d'ailleurs la nostalgie pour sa campagne natale, qu'elle éprouve dans un Paris trop minéral où elle est venue étudier à l'École des arts décoratifs, qui la fait renouer avec les fleurs. «Pour gagner un peu d'argent, étudiante, je faisais des bouquets chez une fleuriste de mon quartier.» Son diplôme de designer en poche, elle poursuit chez un grand fleuriste parisien qui lui enseigne la «haute couture», ou comment travailler les fleurs comme un peintre travaille ses couleurs. Pour ses scénographies florales, c'est d'ailleurs à des étudiants en école d'art que Marianne Guedin fait appel pour l'assister. «Par exemple, pour ce grand dîner à Versailles où je devais réaliser un décor de table de 150 mètres composé de fleurs, de fruits et de bonbons fabriqués spécialement à Apt. Avec ma brigade d'étudiants, nous avons travaillé pour l'installer 22 heures d'affilée!» Prouesse dans la virtuosité des décors, la scénographie végétale exige aussi une technique de haute voltige. Travailler un matériau aussi fragile et périssable que les fleurs nécessite une précision extrême. «Il faut que pendant les quelques heures que dure l'événement, les fleurs soient à parfaite maturité. Les pivoines, par exemple, il faut les recevoir très serrées quatre ou cinq jours à l'avance pour qu'elles soient les plus belles le jour J. Je choisis les végétaux selon le cahier des charges du client, mais aussi la saison, la résistance de telle ou telle fleur à la chaleur ou l'humidité du lieu.» Transformer le jardin d'une villa tropézienne en savane africaine le temps d'un soir, créer un décor «tribal éthiopien» pour Valentino, évoquer le cosmos pour Aqua Azzura, le cahier des charges peut être extravagant, parfois même à la limite de la mission impossible, «comme pour le dîner Valentino de Rome, où je devais réaliser 700 mètres de décoration linéaire, que ce soit joli pour chaque convive et tout ça par 35°C à l'ombre! J'aime ce côté record du monde! Une fois, j'ai eu besoin de 400 m³ de feuilles mortes. Une autre fois, j'ai dû teinter des fleurs en bleu pour que, de naturelles, elles deviennent sur-naturelles.» Sans qu'elles dérogent pour autant à ce qui fait le style de Marianne Guedin, un peu sauvage, à son goût pour les herbes folles, le jardin à la française.

NADINE VASSEUR

Photographie Jules Faure pour PalaceCostes



“For a dinner at Versailles I had to create a 150-meter-long table decoration made of flowers, fruit and candy,” explains floral artist **Marianne Guedin**. “With my army of students, we worked 22 hours nonstop.” For her, each job brings its own unique challenges. Like transforming a Provencal garden into the African savannah or decorating a Valentino event in Rome: “I had to create a line of decoration 700 meters long, which would be pretty for every guest – and it was 35°C in the shade. I love these world-record type events!”