

Les mémoires de la restauration

Nantes, Musée d'arts, 15-16 novembre 2018

Appel à communication

Dans tous les domaines du patrimoine culturel, l'importance de la traçabilité des interventions de conservation-restauration est un phénomène lié à la professionnalisation des métiers de restaurateur, comme de conservateur.

**Carrousel :
Laboratoire**
Palais du Louvre
Porte des Lions de l'aile Flore
Escalier de l'horloge
14, quai François Mitterrand
75001 Paris
téléphone : 01 40 20 56 52
télécopie : 01 40 20 68 56

Afin de sensibiliser les responsables de collections, professionnels des musées et des Monuments Historiques, à l'histoire matérielle des biens culturels pour mieux comprendre les œuvres, mieux les conserver et contribuer au développement de l'écriture de l'histoire de la restauration, le C2RMF (Centre de recherche et de restauration des musées de France) organise deux journées d'étude qui permettront, à partir d'exemples concrets et de retours d'expérience autour d'œuvres majoritairement conservées dans les collections publiques de l'Ouest de la France, d'identifier les enjeux de la constitution de cette mémoire.

**Versailles :
Ateliers de restauration**
Petite écurie du roi
2 avenue Rockefeller
CS 50505
78007 Versailles Cedex
téléphone : 01 39 25 28 28
télécopie : 01 39 02 75 45

Globalement, il est souhaitable de souligner :

- la nécessité d'une approche plurielle, pluridisciplinaire, de sources variées qu'il convient d'identifier, de croiser et de critiquer.

Flore :
Ateliers de restauration
Palais du Louvre - Paris
Porte Jaujard
téléphone : 01 40 20 24 20
télécopie : 01 40 20 24 47

- la pertinence d'une politique des archives de la restauration, un enjeu pour l'avenir.

- l'intérêt de peser sur la nature et la forme de cette production documentaire pour préparer les archives de l'avenir et le développement de l'histoire de la restauration.

Trois axes de réflexion seront proposés :

Le décryptage à travers l'observation des œuvres

- « Faire parler les œuvres » ; les œuvres elles-mêmes comme mémoire non écrite grâce à l'observation simple ou avec des équipements scientifiques

- Quelques exemples de récits par des restaurateurs et des scientifiques et la corrélation (ou non) avec l'étude des sources.



- Des révélations sur l'histoire matérielle des œuvres
- Des facteurs d'attribution
- Des récits mensongers, du voile de pudeur à la censure
- Le moment de la restauration comme révélateur d'une histoire oubliée
- Quand la stratigraphie contredit les archives
- Et si la science hésite ou se trompe ?

Les sources d'information

- Panorama des fonds existants en France : les archives du passé, avant les dossiers de restauration : factures, devis, courriers, photographies anciennes, comptes-rendus de commissions...
- La fortune critique de la restauration : critique d'art, mouvement citoyen, polémiques...
- Les informations détenues par les créateurs concernant les matériaux constitutifs, les techniques de mise en œuvre, du livre de recettes au manifeste en passant par les entretiens avec les artistes ou leurs ayants-droits.
- Les archives de la restauration : produites par des restaurateurs, des collectionneurs, des marchands elles mettent en évidence la nécessité de mener une politique de collecte des archives privées et d'organisation des fonds, voire de faire évoluer la production de données documentaires, et leur accès.
- Le dossier de restauration : constat d'état, mémoire technique, descriptif des interventions réalisées, il amène la question du suivi documentaire et de la sélection des informations (rubriques, contenu, méthodes, normalisation)
- Et demain ? Quels outils ? ...SIG, Horus...
- Le développement d'un champ disciplinaire, l'histoire de la restauration : panorama des travaux, publications périodiques, état de l'art, en France et à l'étranger

Les conséquences d'anciennes interventions

- Sur les œuvres elles-mêmes : des choix d'intervention conditionnés par le passé ; des interventions adaptées et respectueuses des interventions passées
- Sur les intervenants : évolution des métiers de la conservation-restauration, des régisseurs aux conservateurs et aux restaurateurs,
- Incidence sur la production de données.

L'évolution des procédures et la généralisation des appels d'offre et des marchés a développé une production écrite liée à la soumission des offres (devis détaillés, mémoires méthodologiques et techniques). Cela a des incidences sur la formation et le profil professionnels des restaurateurs, et en conséquence sur la forme des rapports.

Les communications en binôme seront privilégiées (conservateur, restaurateur, ou scientifique)

Vous pouvez faire parvenir vos propositions de communication en mentionnant vos noms, prénoms, titres, adresses, numéros de téléphone.

Vous voudrez bien donner un titre provisoire et un résumé d'une demi-page.

Les propositions sont à envoyer à lorraine.mailho@culture.gouv.fr avant le 23 février.

Comité de pilotage

C2RMF : Matthieu Gilles, Claire Gerin-Pierre, Mireille Klein, Lorraine Mailho, Elsa Marguin-Hamon, ainsi que : Elise Fau, Conseillère musées Pays de la Loire, Adeline Collange-Perrugi, conservatrice au musée d'art de Nantes, Hélène Jagot, conservatrice au musée de La Roche-sur-Yon.

Avec le soutien de l'AGCCPF