



HAL
open science

Soutenir l'implication des restaurateurs dans la recherche : une enquête en région Île-de-France

Barbara Jouvès, Loïc Bertrand, Sophie David

► To cite this version:

Barbara Jouvès, Loïc Bertrand, Sophie David. Soutenir l'implication des restaurateurs dans la recherche : une enquête en région Île-de-France. Recherche et Restauration : histoires, pratiques et perspectives, Sep 2021, Paris, France. hal-04290083

HAL Id: hal-04290083

<https://hal.science/hal-04290083>

Submitted on 20 Nov 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

UNIVERSITÉ PARIS 1 PANTHÉON-SORBONNE
CENTRE DE RECHERCHE HiCSA
(Histoire culturelle et sociale de l'art - EA 4100)
HiCSA Éditions en ligne

DOMAINE D'INTÉRÊT MAJEUR :
MATÉRIAUX ANCIENS ET PATRIMONIAUX
Région Île-de-France

RECHERCHE ET RESTAURATION : HISTOIRES, PRATIQUES ET PERSPECTIVES

Actes de la journée d'études édités sous la direction scientifique de
Barbara Jouvès-Hann, Sophie David et Loïc Bertrand
(Paris, Institut national d'histoire de l'art, 22 septembre 2021)

SOUTENIR L'IMPLICATION DES
RESTAURATEURS DANS LA RECHERCHE : UNE
ENQUÊTE EN RÉGION ÎLE-DE-FRANCE
BARBARA JOUVES-HANN, SOPHIE DAVID, LOÏC BERTRAND

Pour citer cet article

Barbara Jouvès-Hann, Sophie David, Loïc Bertrand, « Soutenir l'implication des restaurateurs dans la recherche : une enquête en Région Île-de-France », dans Barbara Jouvès-Hann, Sophie David et Loïc Bertrand (dir.), *Recherche et Restauration : histoires, pratiques et perspectives*, actes de la journée tenue à Paris le 22 septembre 2021 à l'Institut national d'histoire de l'art, Paris, HiCSA éditions, mis en ligne en novembre 2023, p. 19-36.

SOUTENIR L'IMPLICATION DES RESTAURATEURS DANS LA RECHERCHE : UNE ENQUÊTE EN RÉGION ÎLE-DE-FRANCE

BARBARA JOUVES-HANN

Chargée de mission auprès des DIM Matériaux anciens et patrimoniaux et Patrimoines matériels : innovation, expérimentation et résilience

SOPHIE DAVID

Chargée de recherche CNRS

LOÏC BERTRAND

Directeur de recherche ENS Paris-Saclay, coordinateur des DIM Matériaux anciens et patrimoniaux et Patrimoines matériels innovation, expérimentation et résilience

Résumé

Le DIM Matériaux anciens et patrimoniaux, premier réseau régional d'importance consacré à l'étude des matériaux anciens, a mis en œuvre une politique prônant une recherche résolument pluridisciplinaire et impliquant des acteurs diversifiés. Les conservateurs-restaurateurs font partie de ces acteurs. Si d'un côté leur rôle est essentiel (que ce soit pour comprendre les matériaux employés par les artistes, l'évolution matérielle des objets et des œuvres d'art, les différents types d'altération qui touchent les objets du patrimoine, ou les analyses et interventions qui peuvent être menées sur ces objets), de l'autre, leur implication dans des projets de recherche paraît encore limitée et exposée à des freins. À partir d'une enquête auprès de différents acteurs intéressés par ces questions, nous discutons comment le paysage a évolué ces dernières années et identifions des conditions qui pourraient favoriser une meilleure implication dans des projets de recherche.

Le projet « Recherche et restauration¹ », dont nous avons conduit une première phase de janvier à août 2021, a été initié par le DIM Matériaux anciens et patrimoniaux de la Région Île-de-France, sous l'impulsion des enseignants-chercheurs Étienne Anheim (EHESS), Loïc Bertrand (ENS Paris-Saclay) et Isabelle Rouget (Muséum national d'histoire naturelle). Il a été réalisé en partenariat avec l'Équipe d'accueil Histoire culturelle et sociale de l'art (EA4100) de l'Université Paris1 Panthéon-Sorbonne, et plus particulièrement sa section Conservation-

1 « Projets soutenus : Recherche et restauration¹ », *Domaine d'intérêt majeur Matériaux anciens et patrimoniaux Région Ile-de-France* [en ligne] <<https://www.dim-map.fr/projets-soutenus/recherche-et-restauration/>>, consulté le 1er février 2022.

Restauration des Biens Culturels représentée par Thierry Lalot et Claire Betelu. Ce projet part notamment de l'observation que, si des évolutions apparaissent graduellement à l'échelle nationale, l'échelle régionale constitue un terrain d'étude propice aux expérimentations.

L'approche pluridisciplinaire promue par les axes de recherche du DIM Matériaux anciens et patrimoniaux² accordait notamment aux restauratrices et restaurateurs du patrimoine une position clé, que ce soit pour étudier les matériaux employés par les artistes, pour documenter l'évolution matérielle des objets et des œuvres d'art, pour comprendre les différents types d'altération qui touchent les objets du patrimoine, ou encore pour identifier les analyses et interventions pouvant être menées sur ces objets. Toutefois, l'implication des restaurateurs dans des programmes de recherche apparaît relativement limitée en France, notamment au regard de modes d'organisation, pré-existants ou émergents, au niveau international. Il nous a donc paru intéressant (i) de réaliser un état des lieux actualisé des dispositifs et structures favorisant cette implication aux niveaux national, européen et au-delà, (ii) de mieux cerner les limites identifiées à une interaction plus développée en France, mais également (iii) de recueillir les attentes autour d'une implication plus importante des restaurateurs dans des projets de recherche.

La première étape de ce projet a consisté en une enquête menée auprès de différents acteurs s'intéressant à la préservation du patrimoine. Il a consisté en la réalisation d'un état des lieux portant sur l'implication des restaurateurs dans la recherche, et d'identifier des priorités d'action pouvant être menées à l'échelle régionale. Une série de trente-sept entretiens a été réalisée : ont été interviewés des restaurateurs, mais aussi des conservateurs du patrimoine, des scientifiques, des universitaires ou des responsables d'institutions. On se reportera à l'annexe « Méthodologie définie pour la réalisation de l'enquête » à la fin de cet article, qui précise le nombre de personnes interrogées dans chaque catégorie, comment les entretiens ont été conduits et comment les données ont été traitées.

Nous nous proposons ici de décrire les grandes lignes des résultats de cette enquête ; cette description est avant tout qualitative, car nous avons préféré interroger de manière approfondie un petit nombre de personnes, que de rechercher un sondage quantitatif.

2 Loïc Bertrand, Étienne Anheim, Margareta Tengberg *et al.*, *Projet scientifique et Axes de recherche du DIM Matériaux anciens et patrimoniaux* [en ligne], 2016. <<https://hal.science/hal-03951928>>, consulté en avril 2023.

La France : un paysage évolutif avec des financements ciblés et limités

Les réponses à l'enquête sont à rapprocher de plusieurs réflexions structurées qui ont été menées ces dernières années sur d'autres questions touchant à l'implication des restaurateurs dans la recherche en France. Elles ont porté sur la création d'un titre protégé de conservateur-restaurateur³, sur l'intégration des acteurs de la conservation-restauration aux métiers d'art⁴, sur l'étude sociologique de la profession⁵, sur le développement des compétences de recherche dans le cadre des formations en restauration, ou encore sur l'encouragement à développer des activités de recherche au sein de laboratoires académiques ou conduites de façon mutualisée avec des laboratoires qui dépendent pour tout ou partie du ministère de la Culture (tels que le Centre de recherche et de restauration des musées de France (C2RMF), le Laboratoire de recherche des monuments historiques (LRMH), le Centre de recherche pour la conservation des collections (CRC) ou le Centre interdisciplinaire de conservation et restauration du patrimoine (CICRP)). Il faut également noter que l'Assemblée nationale avait produit en 2006 un rapport sur la « conservation et l'entretien du patrimoine monumental », présenté par Christian Kert⁶.

- 3 Proposition de loi portant création d'un titre protégé de conservateur-restaurateur, N° 4955, enregistré à la Présidence de l'Assemblée nationale le 25 janvier 2022. <https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/15/textes/l15b4955_proposition-loi>, consulté en juin 2023.
- 4 Isabelle Neuschwander et Emmanuel Hamelin, « Les conséquences de l'inscription des professionnels de la restauration du patrimoine dans la liste des métiers d'art », *Rapport du Ministère de la Culture et de la Communication — Inspection générale des Affaires culturelles*, mars 2016; Pierre Leveau, « Métiers d'art liés à la restauration et professionnels de la conservation-restauration : deux idéaltypes », *In Situ*, mis en ligne le 22 septembre 2016. <<http://journals.openedition.org/insitu/13611>>, consulté en avril 2023.
- 5 Léonie Hénaut, *La restauration des œuvres de musées : transformation d'une activité et dynamique professionnelle*, thèse de doctorat en sociologie, dir. par Régine Bercot, Université Paris 8 Vincennes — Saint-Denis, 2008; id., « La construction des groupes professionnels: le cas des restaurateurs d'œuvres d'art en France et aux États-Unis », *Formation emploi*, n° 110, 2010/2, p. 49-62; id., « Le monopole des professions: inclure, exclure, redéfinir la concurrence », dans Patrick Castel, Léonie Hénaut et Emmanuelle Marchal (dir.), *Faire la concurrence. Retour sur un phénomène social et économique*, Paris, Presses des Mines, 2016; Léonie Hénaut et Gaspard Salatko, « Le devenir des diplômés : résultats d'une enquête quantitative sur l'emploi des diplômés des quatre formations françaises en conservation-restauration (1975-2018) », *ARAFU — Dossier : Professionnels de la conservation-restauration en France et en Europe*, 37, 2020, p.5-40.
- 6 Christian Kert, Office parlementaire d'évaluation des choix scientifiques et techniques : *Rapport sur les techniques de restauration des œuvres d'art et la protection du patrimoine face aux attaques du vieillissement et des pollutions*, enregistré à la Présidence de l'Assemblée nationale le 15 juin 2006 (n° 3167 Assemblée nationale) et annexé au procès-verbal de la séance du 15 juin

Plusieurs personnes interrogées ont rappelé que le Programme national de recherche sur la connaissance et la conservation des matériaux du patrimoine culturel (PNRCC) du ministère de la Culture avait soutenu, entre 2003 et 2011, différents projets de recherche en impliquant des restaurateurs⁷. Les financements correspondants à ce programme sont ensuite venus alimenter les appels à projets de la Joint Programming Initiative (JPI) européenne « Cultural Heritage and Global Change ». Par ailleurs, depuis sa création jusqu'à juillet 2023, l'EUR Paris Seine Graduate School of Humanities Creation Heritage, porté par CY Cergy Paris Université (2018–2028)⁸ compte 14 thèses dans la mention Conservation restauration, dont une soutenue en mars 2023. Sur les 14 thèses, sept ont été financées par l'EUR⁹.

Plusieurs événements récurrents soulignent les apports des recherches réalisées en restauration, notamment quand ceux-ci réunissent des experts aux compétences variées¹⁰ et, au niveau associatif, quand ils œuvrent pour la promotion et le développement de la recherche de la profession de conservateur-restaurateur¹¹.

2005 (n° 405 Sénat, session ordinaire de 2005-2006). Sur le droit du patrimoine culturel, voir par exemple : Marie Cornu, *Dictionnaire comparé du droit du patrimoine culturel*, Paris, CNRS Éditions, 2012.

- 7** « Le Programme national de recherche sur la connaissance et la conservation des matériaux du patrimoine », *ministère de la Culture* [en ligne], 2013. Entre 2003 et 2011, 49 projets ont été financés. <<https://www.culture.gouv.fr/Thematiques/Enseignement-superieur-et-Recherche/La-recherche-culturelle/Archives/Programme-national-de-recherche-sur-la-connaissance-et-la-conservation-des-materiaux-du-patrimoine/Presentation-du-programme>>, consulté en avril 2023. Voir également : *Sciences des matériaux du patrimoine*, actes du colloque des 20 et 21 novembre 2012 tenu à l'Institut national d'histoire de l'art, Paris, ministère de la Culture et de la Communication, 2013.
- 8** « Paris Seine Graduate School of Humanities Creation Heritage », *agence nationale de la recherche* [en ligne] <https://anr.fr/fr/projets-finances-et-impact/projets-finances/projet/funded/invest/ce8337f83dc884c4858caacaaa646712/?tx_anrprojects_funded%5Bcontrolleur%5D=Funded&cHash=e4a86b3f2f2fa4e423289acfcc2e44ea>, consulté en juin 2023.
- 9** Nous remercions Anna Vieira, assistante-ingénieure médiation scientifique et pédagogique de l'École Universitaire de Recherche (EUR) Humanités, Création et Patrimoine de CY Cergy Paris Université.
- 10** Nous pouvons par exemple citer : les journées scientifiques organisées par le laboratoire Patrimalp (Université Grenoble Alpes), les journées professionnelles de la conservation-restauration organisées par la Direction générale des Patrimoines du ministère de la Culture (Cité de l'Architecture et du Patrimoine) ou encore les rencontres annuelles du DIM Patrimoines matériels — innovation, expérimentation et résilience.
- 11** Voir notamment les actions de la Fédération française des conservateurs restaurateurs [en ligne] <<https://ffcr.fr/>>, consulté en avril 2023.

Dans le cadre de l'enquête, professionnels de la conservation et de la restauration du patrimoine ont également cité plusieurs exemples qui sont à considérer comme inspirants, parfois sur la base de leur propre expérience. La bourse de recherche du Centre national des arts plastiques (Cnap), citée par la majorité des professionnels, est un soutien à la recherche en restauration et en conservation d'œuvres d'art contemporain ; ce soutien permet d'accompagner un projet de recherche porté par des restaurateurs en liaison avec une institution en France ou à l'étranger. Il s'adresse « aux restaurateurs récemment diplômés autant qu'à ceux dont la démarche est validée par des travaux antérieurs significatifs, et pouvant attester de leur résidence en France [...] »¹². La formule de la bourse du Cnap a été décrite comme particulièrement intéressante par plusieurs personnes qui l'avaient expérimentée, parce qu'elle permet aux restaurateurs d'être eux-mêmes porteurs de projets : ils peuvent déposer des dossiers sur des sujets qui leur importent ou bien répondre à l'appel à projet relatif au Fonds national d'art contemporain, dont le Cnap assure la conservation, la diffusion et l'enrichissement.

Les résidences de l'Académie de France à Rome – Villa Médicis ont également été citées par bon nombre des interviewés ; elles peuvent porter sur la restauration des œuvres d'art ou de monuments¹³. Elles constituent une opportunité unique, pour des professionnels qui vont de prestation en prestation de développer un projet de recherche sur plusieurs mois, hors des contraintes du quotidien.

Un renforcement de l'attention de la Commission européenne et plusieurs initiatives structurées dans différents pays européens

Plusieurs programmes de recherche européens ont été mentionnés par les restaurateurs interviewés, qu'ils y aient participé ou non. Trois projets ont notamment été régulièrement cités, en particulier par des restaurateurs qui travaillent sur des matériaux contemporains, à savoir les projets NANORESTART¹⁴,

12 « Soutien à la recherche en restauration et en conservation d'œuvres d'art contemporain », *Centre national des arts plastiques* [en ligne] <<https://www.cnap.fr/soutien-la-recherche-en-restauration-et-en-conservation-d%E2%80%99oeuvres-d%E2%80%99art-contemporain>>, consulté en avril 2023.

13 « Concours de sélection des pensionnaires de l'Académie de France à Rome », *Villa Médicis Académie de France à Rome* [en ligne] <https://www.villamedici.it/wp-content/uploads/2023/06/afr_reglement-concours-2024_2025-1.pdf>, consulté en juin 2023.

14 « Conservation Challenges », *Nanomaterials for the Restoration of Works of Art – NANORESTART* [en ligne] <http://www.nanorestart.eu/index.php?option=com_content&view=article&id=363&Itemid=814>, consulté en avril 2023.

NanoforArt¹⁵ et APACHE¹⁶, qui ont été financés dans le cadre du 8^e programme-cadre de la recherche européenne, Horizon 2020. Plusieurs de ces programmes ont directement soutenu la participation de restaurateurs français indépendants ou en institution¹⁷.

Au niveau des institutions européennes, plusieurs musées intégrant des ateliers de restauration ont également été cités comme des modèles inspirants, non seulement pour leurs recherches et travaux menés en restauration, mais aussi pour leur diffusion de résultats obtenus dans des revues largement diffusées en ligne. À ce titre, la *National Gallery* de Londres ou le *British Museum*, dans lesquels les professionnels sont salariés, ont régulièrement été mentionnés. D'autres exemples venant de Suisse (Neuchâtel) ou d'Allemagne (Munich ou Stuttgart notamment), où les restaurateurs sont salariés et ont la possibilité d'évoluer jusqu'à des postes de direction d'institutions ont également été signalés.

Un exemple qui a été pointé comme l'un des plus marquants est la dynamique initiée par le *Rijksmuseum* d'Amsterdam, qui promeut, avec son Département de restauration et l'université d'Amsterdam — parmi d'autres partenaires de l'initiative NICAS (Netherlands Institute for Conservation + Art + Science +) — la recherche sur des corpus d'œuvres des collections de musées et propose un système de bourses permettant aux professionnels des musées de mener des recherches sur ces collections¹⁸. Les locaux de NICAS offrent un équipement de pointe pour l'étude des œuvres des musées.

Restaurateurs et conservateurs ont souligné l'importance de l'articulation entre musées et formation, et ont pris pour exemple plusieurs initiatives.

15 « Nanoforart European Project », *Nano-Materials for the Conservation and Preservation of Movable and Immovable Artworks* [en ligne] <http://www.nanoforart.eu/index.php?option=com_content&view=article&id=9&Itemid=121>, consulté en avril 2023.

16 « Apache Project », *Active & intelligent Packaging materials and display cases as a tool for preventive conservation of Cultural Heritage* [en ligne] <<https://www.apacheproject.eu/>>, consulté en avril 2023.

17 Depuis la journée d'études, il est à noter que cette priorité accordée au patrimoine est amplifiée avec le développement des programmes du « Cluster 2 » dans le cadre du 9^e programme-cadre, Horizon Europe, tel par exemple les projets GoGreen ou GreenArt. Voir : « GoGreen », *Cordis. Résultats de la recherche de l'UE* [en ligne], mis à jour en août 2022. <<https://cordis.europa.eu/project/id/101060768/fr>>, consulté en avril 2023 ; « GREen ENdeavor in Art ResToration », *Cordis. Résultats de la recherche de l'UE* [en ligne], mis à jour en mars 2023. <<https://cordis.europa.eu/project/id/101060941>>, consulté en avril 2023.

18 « Our Research », *Rijksmuseum* [en ligne] <<https://www.rijksmuseum.nl/en/research/our-research>>, consulté en avril 2023.

Ainsi, l'Institut Royal du Patrimoine Artistique (IRPA) de Bruxelles offre « des bourses destinées aux jeunes stagiaires qui viennent à l'IRPA pour parfaire leur formation de restaurateur [...] »¹⁹.

Du point de vue de la formation doctorale, c'est le doctorat en Conservation et restauration des biens culturels de l'université de Valence en Espagne²⁰, conjuguant sciences expérimentales et sciences humaines et sociales, qui nous a souvent été mentionné²¹. Mais également, le *Courtauld Institute*, qui est revenu dans plusieurs réponses de restaurateurs; il comprend un département *Conservation and Technology*²², consacré à la recherche en histoire de l'art technique, en science de la restauration et au développement de traitements. Il accueillait lors de l'enquête, en plus de son personnel, trois chercheurs, un chercheur bénéficiant d'une bourse postdoctorale et cinq doctorants.

Plusieurs initiatives puissantes hors Europe

Au niveau extra-européen, l'exemple qui a été cité le plus souvent est celui du *Getty Conservation Institute* de Los Angeles aux États-Unis. Ce « modèle qui fait rêver » (Interviewé 27), réunit un personnel aux compétences reconnues et des outils technologiques performants. Il offre différentes possibilités d'accueil pour les chercheurs du monde entier en restauration du patrimoine et en sciences physiques ou chimiques des matériaux du patrimoine (*Postdoctoral Fellowship in Conservation Science, Guest Scholar, Getty Scholar Grant, etc.*)²³.

L'Institut canadien de conservation (ICC) a quant à lui été mentionné du point de vue de la recherche en restauration et en sciences de la conservation, mais aussi pour ses développements en conservation préventive. Ces derniers font l'objet de fiches diffusées sur le site de l'Institut à destination des professionnels²⁴.

19 « Partenaires », *Institut royal du Patrimoine artistique* [en ligne]. <<https://www.kikirpa.be/fr/partenaires>>, consulté en avril 2023.

20 « Programa de Doctorado en Conservación y Restauración de Bienes Culturales », *Universitat Politècnica de València* [en ligne]. <<http://www.upv.es/entidades/EDOCTORADO/info/1004456normalc.html>>, consulté en avril 2023.

21 Il est à noter qu'aucune formation en Italie n'a été citée. Le master en Sciences pour la conservation – Restauration du patrimoine culturel de l'Université de Bologne à Ravenne pourrait également être intégré à ces exemples.

22 « Conservation and Technology », *The Courtauld* [en ligne]. <<https://courtauld.ac.uk/research/research-areas/conservation-and-technology/>>, consulté en février 2022.

23 « Conservation Guest Scholars, Postdoctoral Fellows, and Graduate Interns », *The Getty Conservation Institute* [en ligne]. <https://www.getty.edu/conservation/our_projects/education/scholars/>, consulté en avril 2023.

24 « Notes de l'Institut canadien de conservation », *canada.ca.fr* [en ligne]. <<https://www.canada.ca/fr/institut-conservation/services/publications-conservation-preservation/>>

Le travail mené, avec différents partenaires internationaux, mais aussi avec le Centre de conservation du Québec²⁵, qui présente notamment un « Guide en ligne pour la conservation des œuvres d'art public », est également un exemple qui a été cité par les professionnels français lors de l'enquête. Ces structures sont mises en avant pour l'ensemble des projets collaboratifs et interdisciplinaires qui y sont menés.

Nous pouvons noter que les institutions citées se limitent à l'Europe et à l'Amérique du Nord, sans que les développements dans l'articulation recherche/restauration touchant par exemple l'Afrique du Sud, l'Amérique latine ou l'Asie n'aient été cités par les interviewés.

Les thématiques

Des attentes plurielles

Au cours de l'enquête, le développement d'un lien entre les activités de recherche et de restauration a été indiqué comme « évident » pour la majorité des personnes interviewées. Tel que cela nous a été exprimé, « la recherche et la restauration sont complémentaires », plusieurs interviewés les décrivant comme « indissociables ».

Toutefois, certains ont souligné des difficultés à articuler ces activités quand la personne physique ou morale qui commande la restauration ne perçoit pas le besoin d'engager un coût pour une recherche liée cette action ou quand les spécialistes ne partagent pas le même objectif de recherche. Dans la pratique, des collaborations existent, mais, comme l'a exprimé un des interviewés, « les travaux ne réunissent pas assez souvent l'ensemble des compétences et des acteurs qui devraient être impliqués ».

En France, plusieurs personnes interrogées ont souligné que la collaboration avec des scientifiques des sciences expérimentales, notamment en ce qui concerne la réalisation des analyses et la lecture des résultats obtenus, ne s'est développée que récemment de manière significative. Dans le cadre d'une restauration à effectuer, cette collaboration se résume sinon souvent à la mise en place de tests dans le cadre d'un protocole scientifique spécifique ; les résultats permettent alors, selon certains, de mieux répondre aux questions posées.

Par ailleurs, plusieurs restaurateurs ont souligné que, de leur point de vue, la restauration restait peu propice à des recherches fondamentales :

notes-institut-canadien-conservation.html>, consulté en février 2022.

25 Centre de conservation du Québec [en ligne]. <<https://www.cccq.gouv.qc.ca/>>, consulté en juin 2023.

Pour moi la recherche au service du patrimoine c'est une recherche appliquée, c'est-à-dire que forcément ça passe par l'exemplarité et ça passe par l'étude de cas, ça passe par la connaissance des matériaux tels qu'ils nous arrivent et qu'ils nous sont présentés. En dehors de ça, il y a toute la branche à laquelle on n'a pas accès, qui est vraiment la recherche fondamentale, des recherches sans doute très performantes, mais auxquelles on n'a pas accès et qui sont justement des recherches sur de nouvelles machines, de nouveaux protocoles, de nouvelles disciplines parfois qui sont aujourd'hui un peu hors d'accès. (Interviewé 16)

Du point de vue de la collaboration avec les sciences humaines et sociales, des travaux portant sur la connaissance de l'histoire technologique de l'objet et la mise à disposition de cette mémoire ont été mentionnés. Ces travaux impliquent notamment des recherches textuelles et une documentation approfondie, à partir de sources et de références bibliographiques. Pour une recherche fructueuse, un élément clé est, selon une restauratrice interrogée, la mise en place d'une démarche critique permettant d'appréhender des débats théoriques, méthodologiques, épistémologiques et techniques. Plusieurs restaurateurs ont particulièrement insisté sur l'importance d'adopter une démarche fondée sur « l'état de l'art ». Ont également été soulignés le rôle de la formation et le besoin d'un rapprochement avec le milieu universitaire dans l'acquisition de bonnes pratiques de conduite de la recherche.

Plusieurs restaurateurs ont d'ailleurs souligné leur implication dans différentes formations, soit sous forme de participation à des séminaires, soit à travers des enseignements régulièrement dispensés, soit encore en suivant ou dirigeant des étudiants en master ou en doctorat. Le contact avec les étudiants leur apparaît comme indissociable de la recherche, en leur offrant la possibilité de suivre les questionnements des plus jeunes et de leur faire bénéficier de leurs retours et conseils.

Toutefois, les étudiants du master Conservation et restauration des biens culturels de l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne interrogés n'envisageaient pas systématiquement une poursuite en doctorat. Ils ont apporté plusieurs explications à cela : d'une part, beaucoup de restaurateurs choisissent cette voie après une reconversion, donc ils peuvent avoir entre 22 et 25 ans lors de leur entrée dans une formation qui se fait généralement sur 3 à 5 années; d'autre part, les doctorats financés en conservation-restauration restent rares.

Une recherche menée par quelques docteurs ?

Plusieurs personnes ont associé le terme « recherche » à « académique ». Toutefois, si la recherche dans le domaine de la restauration est pour certains liée à l'obtention d'un doctorat et à la recherche universitaire, d'autres craignent

qu'elle ne finisse par devenir l'apanage d'un petit nombre de restaurateurs ayant effectué un doctorat, ou qu'elle n'éloigne les acteurs de leur pratique ou du terrain.

Pour moi la recherche, c'est la mise en œuvre d'une démarche scientifique, qui peut toucher les sciences dures, les sciences appliquées ou les sciences humaines et sociales. [...] Quand elle se transforme en temps plein, c'est quelque chose, pour moi, qui se rapproche peut-être plus du côté du laboratoire que de l'atelier. Mon intuition, c'est que quand on fait plus de recherches, on fait moins de terrain. [...] (Interviewé 18)

Dans la plupart des réponses apportées, recherche et restauration mènent à la production de connaissances et de discussions. Il s'agit avant tout d'une curiosité, puis du développement d'une méthodologie, qui amènent à regarder les choses autrement, et permettent d'innover. Dans cette même logique, plusieurs conservateurs du patrimoine et chercheurs ont affirmé qu'« une restauration de qualité, c'est une restauration qui promeut la recherche et met à disposition une documentation. » (Interviewé 4)

De bonnes conditions de travail peuvent également favoriser les échanges entre certains professionnels et la volonté de mener des recherches. Par exemple, le fonctionnement en chantiers, qui concerne une majorité de restaurateurs interrogés qui exercent en libéral, offre une sphère propice à des retours sur des pratiques. Ce terrain informel permet aux professionnels à la recherche d'échanges, non seulement de se tenir au courant de la manière dont ont été conduites des interventions, mais aussi de partager leurs propres réflexions, voire de faire émerger de nouveaux questionnements de recherche.

On fonctionne en atelier, par groupement. On a une première sphère de collègues, avec qui on travaille super bien et régulièrement parce qu'on est sur différents projets ensemble. Ce qui se passe c'est qu'on discute et c'est à ce moment que l'information se fait. S'il y en a un qui a eu connaissance d'une formation ou d'un colloque, c'est à ce moment-là que ce se fait et que ça papote. Après il y a une deuxième sphère de collègues, ceux que l'on voit moins souvent, plus épisodiquement, et c'est à ce moment-là qu'on actualise des informations, qu'on échange sur des retours de pratiques. Et comme on bosse des journées entières sur les œuvres, moi je trouve que le meilleur outil de diffusion et d'information il est là. (Interviewé 2)

Enfin, il est à noter que les restaurateurs qui ont suivi une formation en école, université ou institut, que ce soit dans le domaine public ou privé, ont connu une première expérience de recherche. La création du titre protégé de conservateur-restaurateur au niveau master 2 devrait systématiser cette pratique. La production d'un mémoire, dans le cadre des formations, a encouragé par la

suite le désir de certains professionnels, indépendants ou salariés, à poursuivre dans cette voie. Cependant, la question de l'évolution future des restaurateurs titulaires d'un doctorat à l'université reste ouverte dans la mesure où ce champ disciplinaire n'est identifié ni par le Conseil national des universités (CNU) ni par le Comité national de la recherche scientifique (CoNRS).

Des contraintes de temps et d'accès aux ressources

Si d'un côté il y a bien désir et volonté de s'engager dans des démarches de recherche et de collaborer avec des scientifiques, les professionnels ont également identifié plusieurs difficultés lors de l'enquête. En premier lieu, ils sont plusieurs à avoir souligné que la recherche est une production difficile à quantifier en termes de durée, alors que tous ont identifié qu'elle requerrait un temps et un engagement importants.

De l'ordre de neuf diplômés sur dix sont indépendants et, jusqu'à l'émergence relativement récente d'organes comme la FSP, le doctorat par le projet ou le DIM MAP, très peu de restaurateurs avaient fait de la recherche. Il y a toujours eu des restaurateurs qui ne renonçaient pas, mais il y en a très peu. Les premiers ce sont les restaurateurs qui sont allés jusqu'au doctorat [...] qui arrivaient à conjuguer une activité indépendante avec de la recherche. [...] Mais, en dehors de ces premières expériences, peu de restaurateurs ont fait de la recherche sauf ceux qui n'y renonçaient pas et qui, du coup, l'intégraient dans leur pratique de terrain ou d'atelier [...] finalement par le biais d'une prestation, quelque chose d'un peu compliqué, ils profitent de cette opportunité pour mettre en place un petit protocole scientifique et s'appuient sur cette démarche scientifique pour répondre à une question ciblée sans nécessairement chercher à répondre à la totalité des questions sur tel secteur et ça, c'est tout à fait remarquable, car la réalité pour un restaurateur indépendant c'est que le dimanche soir il répond à des appels d'offres et que, quand il a fait ses 70 h par semaine et qu'il veut publier, tout se fait sur le temps personnel le soir et le week-end. (Interviewé 18)

Le temps on peut en débloquer, un peu, ça ne me dérange pas car je considère que, effectivement, ça fait partie de notre profession de faire émerger de la connaissance sur les œuvres ou de communiquer par exemple au public, etc., je peux donner un peu de mon temps, mais il y a des degrés. Et sur un projet de recherche dont va bénéficier une institution, là il me semble qu'il y a un aspect financier qui doit être pris en compte. [...] C'est un frein de fonctionnement, d'organisation pratique, difficilement compatible avec les institutions avec lesquelles on est censé travailler. (Interviewé 24)

Difficile pour le travailleur en libéral d'intégrer ou d'organiser des temps dédiés à la recherche, sans mettre son entreprise à l'arrêt, tout en restant présent et

visible dans un marché compétitif fonctionnant par appels d'offres en France, et en exerçant sa pratique...

Traditionnellement on pense que le restaurateur fait une prestation technique. Donc en fait on a tendance à restreindre son intervention à une dimension technique, au geste. Petit à petit, mais ça va prendre beaucoup de temps encore, de montrer toute l'expertise et la personne ressource qu'est le restaurateur par rapport à ce qu'il étudie visuellement et manuellement, ce qu'il va comprendre de la matière et d'avoir vu énormément de matériaux et comment ils réagissent et c'est cette expérience-là qu'il va consigner dans ses rapports qui est une source d'expertise et qui peut aussi enrichir tout type de recherche. C'est difficile de prêter cette recherche. [...] C'est forcément ponctuel et sur un temps court. Pour s'investir dans un programme de longue durée, moi quand je le fais aujourd'hui, c'est du bénévolat en fait. J'ai des projets qui m'intéressent, je participe à des publications et à des études et je le fais bénévolement, sur mon temps libre. (Interviewé 29)

Du côté des professionnels salariés en institutions, la question se pose donc différemment. Ici, c'est souvent l'institution d'appartenance qui a été vue comme n'accordant pas suffisamment d'importance à la recherche.

Plusieurs autres limites liées à la demande institutionnelle et à la production de résultats ont été soulignées par les professionnels. Pour les restaurateurs rattachés à des institutions publiques, le travail de recherche requiert un temps long et régulier, quand leur activité peut exiger des résultats sur un temps court, jugé trop rapide pour des projets de fond. De leur côté, des professionnels qui répondent à des appels d'offres ont déclaré avoir du mal à identifier s'il y avait une place possible pour budgéter un temps de recherche dans leur prestation, ou bien si cela pouvait jouer en leur défaveur dans leur réponse à un appel d'offres.

Dans les appels d'offres, la recherche n'est pas du tout budgétée. [...] J'ai vraiment pas l'impression que ce soit un élément pertinent, explicité, mis en avant. Même dans le RC [règlement de la consultation] il n'y a jamais un truc qui va dire que vous aurez des points si vous développez un projet de recherche associé à ça. (Interviewé n° 2)

Malgré le développement récent de nouveaux appels à projets ouvrant des possibilités de financement de la recherche à des restaurateurs, force est de constater qu'ils s'adressent à des profils très spécifiques, bien souvent à des scientifiques titulaires d'un doctorat, ce qui, selon les professionnels, n'a pas contribué à ouvrir au plus grand nombre des capacités de financement de la recherche.

La difficulté d'accéder à des sources d'information et à des instruments d'analyse a également été mentionnée à différentes reprises. L'accès à l'information primaire constitue un premier frein. Plusieurs restaurateurs ont souligné l'importance d'avoir accès à des dossiers d'œuvres, à des archives, à des mémoires d'étudiants en fin de formation ou encore à de la documentation scientifique.

Déjà, il faudrait pouvoir accéder à ce qui a déjà été fait. Parce qu'il y a énormément de choses qui ont déjà été faites, notamment par les anglo-saxons, qui ont pour le coup plus de restaurateurs dans leurs services, donc c'est plus facile de les associer aux recherches et de les envoyer pour communiquer dans des colloques, etc. (Interviewé 22)

De nombreuses personnes interrogées ont également mentionné la difficulté d'accéder à des instruments et à des espaces de laboratoire. Pour certains restaurateurs indépendants, l'accès à un matériel avancé permettant d'analyser des matériaux n'est pas facile, car il nécessite (ou est vu comme nécessitant) des compétences qu'il faut acquérir par le biais d'une formation ou d'une collaboration avec les personnels en charge des équipements. Ces compétences portent aussi bien sur l'utilisation du matériel que sur le traitement et l'interprétation des données obtenues.

Des modes de communication différents entre chercheurs des sciences humaines et des sciences expérimentales ?

Enfin, une difficulté identifiée par toutes les professions, conservateurs du patrimoine, conservateurs-restaurateurs ou scientifiques, a porté sur la communication et le fait de se comprendre. Cela concerne notamment les méthodes et le vocabulaire utilisés, qui diffèrent d'une profession à l'autre.

Pour moi la recherche elle reste strictement quasiment sur le champ des sciences humaines pour la restauration, c'est-à-dire que, effectivement, même au gré de mon activité professionnelle, des cas que je rencontre ou, à toute petite échelle, quand je fais des études dans une assistance à maîtrise d'œuvre, etc., moi mon biais c'est de chercher de l'information via des sources textuelles. Donc c'est vraiment un travail plutôt bibliographique, en histoire de l'art, technologie, manuscrit, etc. Et finalement ça s'est déséquilibré avec le temps, tout ce qui est physique, chimie, examens ou analyses, finalement c'est pas vers ça que je me tourne en premier lieu. Et les cas où on a eu, par chance, sur un projet, la participation spontanée des laboratoires bah honnêtement je reste vraiment sur ma faim, et presque ça me conforte dans l'idée que l'information elle va pas venir de ce côté-là. Et surtout ce qui m'agace beaucoup avec le temps, c'est de voir, dans des études où il y a des moyens et des gens compétents dans leurs domaines,

que sont esquissées des conclusions par ces gens-là sur des champs que, eux, ne maîtrisent pas et du coup non seulement c'est pas exploitable, mais en plus je me retrouve dans des situations où je dois déconstruire leurs conclusions. Moi ça peut me mettre en porte à faux et compliquer la collaboration, alors que s'ils s'en étaient tenus aux conclusions qu'ils pouvaient réellement tirer on pourrait travailler ensemble. Ça me lasse un petit peu. [...] Après, pour moi, il y a un problème de communication qu'on pourrait presque limiter, je crois qu'il y a vraiment un problème de langage par rapport à ce champ-là de la restauration. On parle de la matérialité des œuvres, il y a beaucoup de jargon de la part des restaurateurs, un jargon approprié par des conservateurs, et là quelque part c'est encore pire, et des scientifiques qui veulent dénommer les choses à leur façon avec des termes qui ne sont pas appropriés. Tout ça rend les échanges difficiles. (Interviewé 24)

Perspectives

Les horizons de la recherche en restauration : des attentes mieux identifiées

Un des objectifs de l'enquête était d'appréhender les attentes des professionnels de la conservation et de la restauration du patrimoine. Plusieurs idées ont été émises en réponse à la question « Aimeriez-vous vous impliquer davantage ou être plus impliqué dans la recherche, et à quoi penseriez-vous ? ». Nous en esquissons ici les lignes principales.

Être directement confronté à l'objet a été maintes fois souligné ; penser des espaces expérimentaux qui permettraient d'observer et de manipuler les objets ; confronter les idées, etc. Tout ceci favoriserait la mise en place de partenariats et inviterait très directement les professions et institutions à interagir.

L'opportunité que constituent les espaces de réserves a aussi été évoquée. Au niveau institutionnel et muséal, certains ont suggéré que soient créées des réserves mutualisées, qui comprendraient systématiquement des ateliers de restauration ; une recherche pourrait y être menée, pratique comme théorique.

Certains souhaiteraient que le cadre institutionnel, muséal notamment, intègre mieux la réalité pratique de la recherche et qu'elle y soit plus intégrée. Cette question demanderait à être réfléchi plus avant sur différentes dimensions qu'il faudrait articuler : part explicite de la recherche, statut des personnels, prise en compte des besoins, valorisation du site.

Dans le même temps, des interviewés ont souligné que le financement sous la forme de prestations de services intellectuels, qui font appel à un savoir-faire et à une expertise dans un domaine spécifique, où la part de réflexion l'emporte

sur le service, serait à re-réfléchir. Il est à noter que les Directions régionales des affaires culturelles (DRAC), par exemple, ont entamé des démarches visant à permettre la rémunération de l'expertise des restaurateurs pour leur participation à des commissions scientifiques.

Une meilleure mutualisation des compétences est un autre point qui a été soulevé à de multiples reprises par les professionnels. L'accès aux laboratoires a été très souvent mis en avant dans la partie de l'entretien consacrée aux limites au développement de la recherche en conservation et en restauration. Permettre l'accès à des analyses de matériaux, comme à des espaces favorisant le développement de nouveaux protocoles, est ainsi vu comme un élément essentiel pour beaucoup de restaurateurs.

L'accès est enfin aussi à entendre du point de vue du partage des données. Quelle pérennité pour les analyses et quelle mémoire des données non partagées de manière ouverte? Le besoin de création de bases de données accessibles, qui pourraient être enrichies par les restaurateurs, est apparu de manière récurrente dans les entretiens.

Du DIM MAP au DIM PAMIR

Cette enquête, réalisée dans le cadre du Domaine d'intérêt majeur régional Matériaux anciens et patrimoniaux, aura permis de faire un état des lieux actualisé concernant l'implication des conservateurs-restaurateurs dans des projets de recherche. Elle aura permis de mieux appréhender leurs attentes, mais également les limites actuelles à leur champ d'action, qu'ils travaillent en secteur libéral ou dans des institutions.

Ce travail a été prolongé en septembre 2021 par une journée « Recherche et Restauration. Histoires, pratiques et perspectives ». Cette journée d'étude a réuni une vingtaine d'acteurs de la restauration et une dizaine de scientifiques, qui ont présenté leurs travaux à plusieurs voix. Organisée en différents temps, sous un format de conférences le matin, et de tables rondes l'après-midi, la journée a fait état des différentes enquêtes réalisées sur la recherche menée par les conservateurs-restaurateurs, de démarches de recherche collective ou de la diffusion de travaux qui, s'ils ne sont pas diffusés pourraient être amenés à disparaître faute de solution collective (par exemple les bases de données et référentiels développés par des professionnels).

L'enquête et les échanges lors de cette journée d'étude ont contribué à l'élaboration de propositions qui ont été incorporées dans le Projet scientifique d'un second programme francilien, le DIM Patrimoines matériels — innovations, expérimentation et résilience (PAMIR). Celui-ci a été labellisé pour la période 2022–2026, et prend donc la suite du DIM Matériaux anciens et patrimoniaux.

Depuis 2022, avec la mise en place du DIM PAMIR, a ainsi été constitué un Groupe de travail « Recherche et restauration ». Il a pour objectif de proposer et de mettre en place des actions répondant aux besoins identifiés. C'est ainsi, qu'à partir des éléments apportés par l'enquête, le Groupe de travail a proposé d'associer des restaurateurs dans des projets de recherche, en demandant au DIM de soutenir tout ou partie du coût de leur prestation. Depuis 2023²⁶, ce nouveau dispositif est opérationnel.

Annexe : Méthodologie définie pour la réalisation de l'enquête

Présentation de la démarche

Nous avons contacté des professionnels de différents types d'institutions : associations, institutions culturelles et musées, centres de recherche, centres de formation, universités, etc. Les points de vue de différents acteurs apportent ainsi des informations qui permettent de mieux saisir les conditions d'exercice de la profession.

Nous avons conduit l'enquête sous forme d'entretiens au cours desquels nous avons maintenu les questions aussi ouvertes que possible afin de laisser le temps nécessaire à l'organisation de la réponse, mais aussi de manière à bien entendre tout ce qui pouvait être dit : affirmations, hypothèses, doutes, etc. La place ainsi laissée à l'écoute et au dialogue a été importante. La démarche ne visait pas à l'exhaustivité.

Au départ, une vingtaine d'entretiens était envisagée. Finalement, une quarantaine de personnes ont été contactées entre janvier et mai 2021 pour participer à l'enquête, et trente-sept ont répondu favorablement à cette démarche.

Les entretiens menés avec les conservateurs-restaurateurs

Les restaurateurs ont constitué la majorité des personnes interrogées et les entretiens ont été réalisés auprès de salariés et d'indépendants.

Parmi les professionnels salariés, quatre ont tenu un atelier de conservation-restauration avant d'exercer en institution. Ces derniers ont exercé à la fois en atelier et sur des chantiers. Deux des huit professionnels salariés ont réalisé leurs études, tout ou en partie, à l'étranger et deux autres ont entamé des thèses de doctorat.

Dans la majorité des cas, quel que soit l'âge, le choix du métier de restaurateur fait suite à une reconversion professionnelle ou à un changement d'orientation

26 « Appel à projet 2023-4 DIM PAMIR Texte d'orientation », DIM PAMIR Région Ile-de-France [en ligne]. <<https://pamir-aap23-4.sciencescall.org/resource/page/id/1>>, consulté en avril 2023.

au moment des études. Différents parcours de départ ont pu être représentés : archéologie, histoire de l'art, biologie, chimie, communication, industrie, langues étrangères ou encore médecine. La majorité a également suivi des cours à l'École du Louvre et plusieurs ont complété leur formation ou se sont spécialisés par un diplôme de conservation préventive.

Ils sont majoritairement formés à l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne et à l'Institut national du patrimoine. Les autres ont suivi des parcours en écoles privées, l'École de Condé ou l'Atelier du temps passé par exemple.

Parmi les professionnels indépendants, trois ont soutenu une thèse de doctorat.

Les différents médiums et domaines dans lesquels les professionnels exercent ont été aussi étendus que possible : archéologie, arts décoratifs, arts graphiques, peintures de chevalet ou peinture murale, instruments de musique, mobilier, sculptures et patrimoine industriel. Objets anciens ou contemporains ont ainsi pu être abordés dans les pratiques de restauration, mais aussi de conservation préventive.

La profession est essentiellement composée de femmes aujourd'hui, particulièrement dans le domaine de la peinture, et l'enquête a été réalisée, pour les restaurateurs professionnels ou en formation auprès de treize femmes et sept hommes.

Les entretiens réalisés avec d'autres professionnels du patrimoine

De manière à appréhender le regard sur la profession du point de vue des acteurs directement en lien avec les restaurateurs, des entretiens ont également été réalisés auprès de conservateurs du patrimoine et de responsables de services liés à l'expertise et aux métiers de la culture.

Parmi ces professionnels, tous travaillent ou se sont trouvés en relation directe avec des restaurateurs au cours de leur carrière. Les services des Musées de France, les centres de recherche en conservation et en restauration, ainsi que les directions régionales des Affaires culturelles ont ainsi apporté leurs témoignages.

Enfin, des directeurs d'institutions, chercheurs en histoire, en histoire de l'art, en design, en économie et gestion, et professionnels ayant travaillé sur différents équipements utilisés pour définir des restaurations à effectuer, ou bien ayant réalisé des études chimiques sur les matériaux du patrimoine, ont été interviewés.

Ces professionnels travaillent en universités, laboratoires, instituts de recherche et cinq sont directement en lien avec des restaurateurs au quotidien

ou sont amenés, dans le cadre de leurs recherches, à s'interroger sur des problématiques liées à l'objet et à sa préservation.

Enfin, trois n'avaient pas travaillé directement avec des restaurateurs ou sur la restauration du patrimoine au cours de leur carrière. Ces professionnels venant d'autres horizons ont été interrogés pour apporter un regard extérieur visant à densifier les approches quant à la formation, à la recherche et à la production de nouvelles ressources.