

# Alain Roche

## Témoignage d'un restaurateur, ingénieur



Alain Roche est diplômé de l'IFROA et ingénieur du Conservatoire national des arts et métiers (CNAM). Il a été pensionnaire de la villa Médicis à Rome de 1982 à 1984. Il travaille depuis plus de vingt ans pour le Centre de recherche de restauration des musées de France (C2RMF), pour le compte des Monuments historiques et d'autres institutions françaises. Il enseigne depuis environ vingt ans la physique et la physico-chimie appliquées à la conservation-restauration à l'Inp et à l'université Paris I. Il est le fondateur en 1993 d'un laboratoire privé d'analyse et de recherche pour la conservation et la restauration des œuvres d'art, LARCROA où se développe une partie de ses recherches. Il a publié une

trentaine d'articles dans des revues internationales et il est l'auteur de deux livres. Il a été nommé Chevalier des Arts et des Lettres pour ses travaux de restauration et de recherche.

**Doté d'une expérience de vingt-cinq ans de pratique de la restauration, d'enseignement et de recherche, l'auteur nous livre son regard personnel sur l'évolution de la profession de restaurateur au cours des trente dernières années.**

### **Se former au métier de restaurateur avant les années soixante-dix**

Il a fallu une quarantaine d'années pour que la profession des restaurateurs passe d'une pratique artisanale et empirique à une activité libérale et scientifique, intégrant tous les critères de modernité issus de la recherche historique et scientifique.

Auparavant, les formations académiques en restauration étaient inexistantes en France et il fallait donc se tourner vers l'étranger, notamment du côté de l'Istituto Centrale per il Restauro<sup>1</sup> (ICR) de Rome ou l'Institut royal du patrimoine artistique (IRPA) à Bruxelles. Les formations plus « traditionnelles », quant à elles, se faisaient par le biais de l'apprentissage dans des ateliers. En 1973, la première formation universitaire, la Maîtrise des sciences et techniques en conservation-restauration des biens culturels (MST) voit le jour à l'université Paris I Panthéon-Sorbonne, puis quatre ans plus tard, en 1977, l'Institut français de restauration des œuvres d'art (IFROA) est créé. Ces deux formations



Fig. 1. Microscopie et microchimie (LARCROA).

bouleversent alors profondément le métier de restaurateur. De leur côté, et en dehors de ces formations scolastiques, les restaurateurs « traditionnels » conservent une conception artisanale de leur métier et continuent d'appliquer des recettes d'atelier « tenues secrètes » et gages de leur savoir-faire.

### L'évolution de l'enseignement : l'introduction des sciences

À l'origine, l'enseignement à l'IFROA, était basé sur les expériences de l'ICR et de l'IRPA. Les meilleurs spécialistes sont invités à dispenser leur enseignement et leur savoir. Les sciences y étaient enseignées par un petit nombre d'intervenants spécialisés dans ce domaine. Au cours des trente dernières années, sous l'influence de fortes personnalités, l'IFROA a fait l'objet de profonds remaniements. Aujourd'hui, bien que satisfaisants de prime bord car en conformité avec les critères d'évaluation de l'enseignement supérieur, les programmes scientifiques destinés aux élèves restaurateurs de l'Inp souffrent toutefois d'un manque de cohérence avec la réalité du métier

auquel ils se préparent. L'Institution actuelle forme des professionnels plus réceptifs aux valeurs et aux contextes historiques des œuvres qu'ils restaurent et sont mieux informés de l'évolution des techniques et des sciences. Au sein de l'Inp un laboratoire est mis à la disposition des étudiants leur permettant d'établir des dossiers scientifiques préalables aux interventions sur une œuvre. Il sert également de support pédagogique dans le cadre des enseignements scientifiques et de leurs travaux technico-scientifiques au cours de leur dernière année d'étude. Enfin, ce laboratoire est le cadre de recherches méthodologiques pour l'amélioration des techniques d'analyse des matériaux constitutifs des œuvres d'art ainsi que des procédés et produits utilisés en restauration.

### Entre pratique et connaissances : les ambivalences du métier

Dès les années cinquante, les sciences exactes sont introduites dans le monde muséal et archéologique, ce qui permet d'améliorer la connaissance des matériaux et des techniques de fabrication des objets d'art et d'artisanat. Dans la recherche

« L'Institution actuelle forme des professionnels plus réceptifs à la valeur et au contexte historiques des œuvres qu'ils restaurent. »

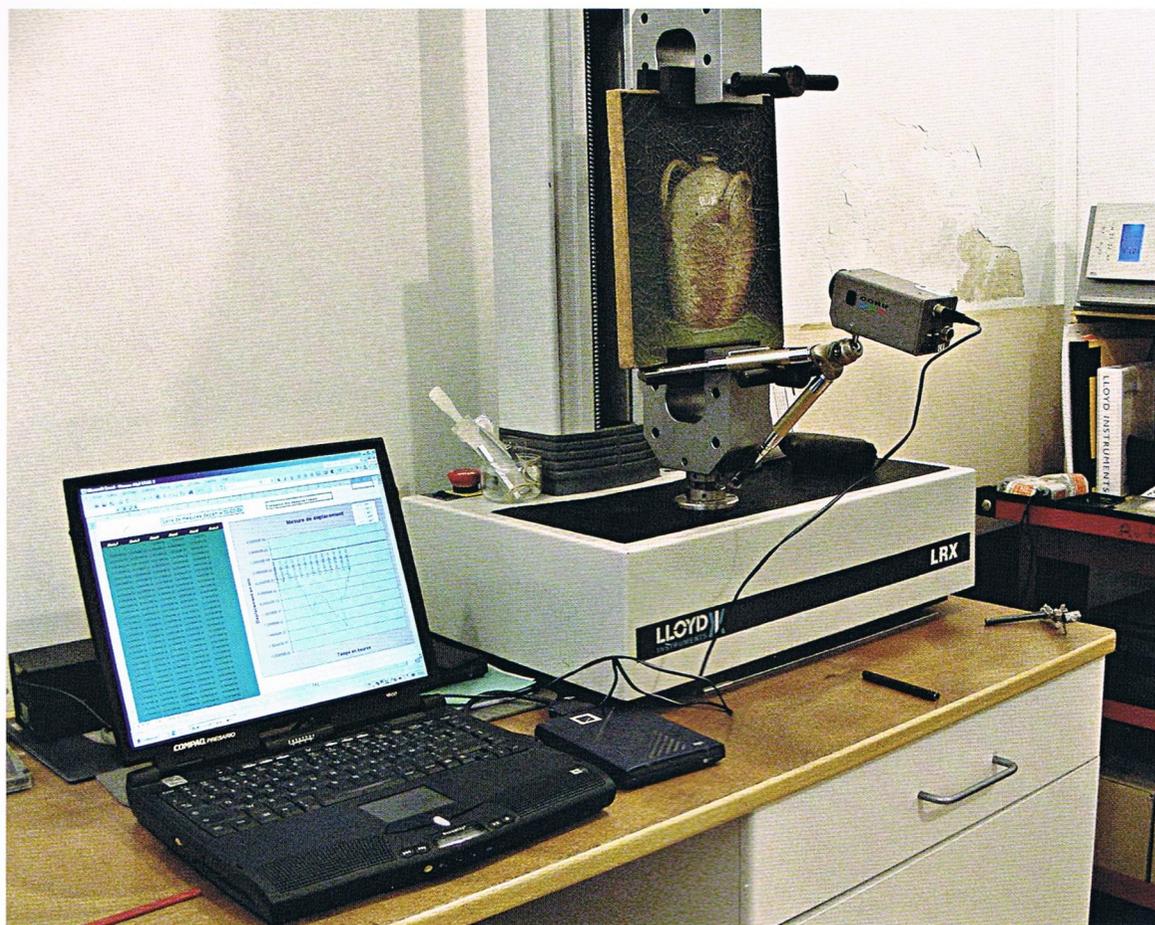


Fig. 2. Dispositif expérimental sur une peinture instrumentée.

institutionnelle en France, la chimie soutenue par les méthodes analytiques les plus sophistiquées s'impose dans les laboratoires spécialisés associés au CNRS. Le champ d'investigation de ces méthodes s'étend de la préhistoire à l'art contemporain. L'évolution des connaissances qui en découle sert essentiellement aux historiens de l'art, aux conservateurs de musées, d'archives, aux conservateurs et architectes des monuments historiques et aux archéologues. Néanmoins elle a fait prendre conscience aux restaurateurs de leur véritable rôle dans la conservation des biens culturels en élaborant une charte déontologique de la profession dans les années quatre-vingt. Avec le temps, les exigences, les approches et les conceptions du restaurateur du patrimoine se sont profondément modifiées.

En grande majorité, les restaurateurs en exercice sont considérés avant tout comme des prestataires de services. Le plus souvent à la tête de leur atelier privé – ces restaurateurs sont soumis à la loi du marché et de la concurrence, ce qui ne leur permet pas de développer des moyens de recherche suffisants pour évoluer dans leur domaine de spécialité. Force est de constater que la formation n'est pas adaptée à une activité de recherche, sans

les outils scientifiques indispensables pour la finaliser et la valoriser. Quant à eux, le scientifique universitaire ou l'ingénieur n'ont pas les connaissances pragmatiques du restaurateur. Les besoins de la recherche appliquée en conservation-restauration sont très différents de ce que les laboratoires institutionnels proposent. Cette recherche doit répondre à des problèmes réalistes en puisant ses ressources dans les transferts de technologies, la conception des équipements, la mise au point de protocoles et de plans d'étude, le contrôle de qualité, les expertises et les innovations. Ce domaine de la recherche demande donc des compétences à la fois en ingénierie et en restauration mais depuis la création des formations académiques, aucun projet de ce type de spécialisation n'a vu le jour. Contrairement aux Nord-Américains, aux Anglais, aux Canadiens, aux Allemands, aux Italiens les laboratoires et sociétés spécialisés dans le domaine de la recherche et du développement appliqués à la conservation-restauration sont quasiment inexistantes. Aux États-Unis, M. F. Mecklenburg, docteur en mécanique et

restaurateur, est à l'origine d'un grand nombre de travaux de recherche sur le comportement des peintures qui a permis d'établir des standards de conservation des œuvres peintes. R. C. Wolbers, docteur en chimie et restaurateur, a su développer de nouvelles méthodes de nettoyage des surfaces polychromes.

### Diversification et évolution du champ de la conservation-restauration

Les champs de la conservation-restauration se sont diversifiés. La conservation préventive a été introduite dans l'activité des restaurateurs dans les années quatre-vingt-dix sous l'impulsion des Canadiens. Il y a une trentaine d'années, la conservation minimaliste issue des recherches de Visha Mehra, chercheur et restaurateur en Hollande, s'est développée grâce au progrès des sciences appliquées à la conservation-restauration. Les modalités de conservation et de restauration des œuvres patrimoniales sont devenues très strictes ; elles sont imposées par les institutions représentées par les conservateurs de musées, des monuments historiques et des archives. Fondées sur les nouvelles connaissances des matériaux, des techniques et sur la prise de conscience de la valeur historique du patrimoine, elles ont bouleversé les habitudes et les pratiques des restaurateurs. De fait, ils sont devenus plus prudents, plus respectueux des objets confiés, plus attentifs et plus conscients des conséquences d'un traitement à long terme. Sensibilisés à l'esthétique, au respect matériel, à la valeur historique et patrimoniale des objets et des œuvres qu'ils traitent, les restaurateurs doivent constamment s'adapter à la fois au contexte, aux nouveaux matériaux et moyens techniques, à leur environnement, et aux nouvelles législations. Exposés quotidiennement aux problèmes qu'ils rencontrent, les restaurateurs souhaitent une assistance scientifique pour les orienter dans des choix de produits, de traitements, de mises en œuvre.

### Décalage entre exigences et moyens

L'évolution de ce métier demande des investissements, sous forme de formation, de stages, de documentation et d'équipements qui dans l'idéal devraient apporter un avantage mais qui dans la réalité deviennent un handicap : le monde de la concurrence financière ne prend pas en compte les compétences. Il y a donc dans le statut du restaurateur indépendant qui travaille pour les institutions une ambiguïté constitutive qui freine l'évolution de la profession. Le décalage qui s'est creusé entre les exigences de la qualité du travail et les moyens pour y arriver est la conséquence d'une incompatibilité entre la mise en concurrence et la valorisation du travail. Dans les années quatre-vingt, une poussée d'enthousiasme et d'innovations s'est manifestée dans les ateliers de restauration, mais l'espoir de transformer ce métier pour l'élever à la hauteur des exigences s'est vite tari pour régresser dans les années deux mille. L'avenir de la profession reposait sur la reconnaissance par les pouvoirs publics de ce métier en créant un corps de restaurateurs rattachés aux musées et aux institutions ainsi que des laboratoires de recherche appliqués à la restauration et la formation d'un personnel spécialisé. La responsabilité de cette inertie est sans doute liée à des conflits d'intérêts, des enjeux politiques et des enracinements historiques. Actuellement la restauration s'organise autour d'expositions parrainées, à l'occasion de prêts et de grands chantiers de restauration, médiatisés et nourris par des mécènes. La profession pourrait être réorganisée en formant des techniciens de la restauration pour des opérations de routine dans les musées et des spécialistes de la recherche appliquée en restauration. Au sein des musées ou des monuments historiques, des projets de restauration seraient conçus par des restaurateurs du patrimoine en vue de réduire les coûts en utilisant au mieux les compétences de chacun et les ressources matérielles. Mais terminons sur une note positive, le restaurateur, nourri spirituellement par le contact des objets d'art et d'artisanat dont il a la charge, n'ignore pas sa chance d'exercer un métier passionnant.

### Note

<sup>1</sup> Par décret du 26 novembre 2007, l'ICR devient Istituto superiore per la Conservazione ed il Restauro (ISCR).