

- À titre de comparaison, certains musées britanniques ont entre 40 et 80 conservateurs-restaurateurs par établissement. On en comptabilise par exemple 46 pour le seul British Museum à Londres.
- Nous attendons avec impatience l'étude statistique sur la profession qui doit être lancée par le DEPS du MCC prochainement. »

Amélie Méthivier, conservatrice-restauratrice indépendante, spécialité sculpture

« Le service de restauration du musée des Arts décoratifs est transversal et conseille les 17 départements » (Florence Bertin)

- « Du fait de son statut d'association loi 1901 gestionnaire d'une collection nationale, le musée des Arts décoratifs n'emploie que des salariés de droit privé.
- La fermeture de l'établissement pour travaux de rénovation en 1996 a entraîné la création du service de restauration du musée. Il comporte actuellement 8 personnes dont 6 restaurateurs et 2 mannequineuses tous en CDI. Les salaires débutent à 2 200 euros brut par mois.
- Les missions du service sont multiples : restaurations fondamentales (environ 2 par an), restaurations d'urgence très fréquentes, diagnostics en amont du mouvement d'une œuvre, participation au soclage, mise en place du plan de conservation préventive, etc.
- Nous sommes un service transversal relevant directement du directeur du musée. Nous avons donc également un rôle de conseil pour les 17 départements que comptent le musée.
- L'établissement emploie également entre 40 et 60 conservateurs-restaurateurs extérieurs par an. Le budget consacré à ces fonctions externalisées est de 500 000 euros annuels. »

Florence Bertin, responsable du service conservation préventive et restauration au musée des Arts décoratifs de Paris

« Nous n'avons pas de besoins journaliers en restauration au musée d'Orsay et externalisons cette fonction » (Michaël Chkroun)

- « Le musée d'Orsay ne possède pas de service de restauration à proprement parler. Cette situation s'explique en partie par le plafond d'emploi fixé à l'EPA par la loi de finances chaque année. Ce seuil s'applique pour les fonctionnaires mais également pour les salariés contractuels.
- Sur la base d'une masse salariale de 600 personnes environ pour les musées d'Orsay et de l'Orangerie, la direction de l'établissement fait ensuite des choix stratégiques.
- L'absence de service de restauration dédié est néanmoins à nuancer par la présence, au sein du service de conservation du musée, d'ateliers de restauration pour l'ébénisterie, la menuiserie, l'encadrement et les arts graphiques. Ces ateliers sont pilotés par des agents du musée qui ont le statut de technicien d'art.
- Pour les autres restaurations, nous lançons des marchés publics avec, depuis 2015, la mise en place pour la partie entretien des œuvres d'un forfait jours annuel, par exemple 100 jours pour les constats d'État, 65 jours pour la restauration picturale, etc. Le marché forfaitaire s'applique aussi pour le dépoussiérage des cadres qui s'effectue le lundi, jour de fermeture du musée.
- Pour les restaurations fondamentales, nous sommes restés sur le système du bon de commande. Comme nous n'avons pas d'ateliers de restauration pour les dessins ou sculptures, ces dernières sont effectuées au musée du Louvre ou au C2RMF.
- Il faut bien voir que nous n'avons pas de besoins journaliers en restauration d'où notamment le choix d'externaliser cette fonction. Le budget annuel consacré - hors grands chantiers de restauration mécénés et mises sous caisson - varie entre 300 000 et 350 000 euros, ce qui est confortable. »

Michaël Chkroun, responsable administratif et financier du service de la conservation du musée d'Orsay à Paris

« Les institutions muséales ont beaucoup à gagner à avoir des restaurateurs salariés notamment du point de vue financier » (Laure-Elie Rodrigues)

- « Le Musée des arts et métiers compte a minima 80 000 objets - sachant que le récolement est en cours - avec des matériaux composites et des techniques variées.
- Dans nos archives, nous trouvons dès le XIX. siècle la trace de ce qu'on appelait des "gardiens frotteurs" qui s'occupaient à la fois de la surveillance des salles et de la restauration des objets.
- Comme pour le musée des Arts décoratifs, un service de restauration a été créé durant la rénovation du musée dans les années 1990. Il est installé au sein de nos réserves à Saint-Denis (Seine-Saint-Denis) et comporte quatre salariés permanents : deux contractuels et deux titulaires.
- Nous effectuons nous-mêmes les restaurations liées au bois et métal et faisons appel à un atelier de restauration indépendant qui se situe juste à côté du nôtre pour les autres médiums.
- En tant que régisseurs, nous travaillons au quotidien avec les restaurateurs : définition du cahier des charges, sélection de devis, montage des expositions, actions de prévention. Leur expertise des matériaux enrichit considérablement notre pratique.
- Les institutions muséales ont beaucoup à gagner à avoir des restaurateurs salariés : complémentarité avec les régisseurs, valorisation de l'image de l'établissement vu comme expert et surtout gains financiers. En effet, la présence quotidienne des restaurateurs permet de prévenir les dégradations à long terme beaucoup plus coûteuses à restaurer. »

Laure-Elie Rodrigues, responsable de la régie des collections au Musée des arts et métiers à Paris

« Le statut de chef de travaux d'art doit être amélioré » (Lorraine Mailho-Daboussi)

- « Le C2RMF est un organisme composé de 150 personnes qui travaillent au service de l'ensemble des musées de France - soit environ 1 200 - quel que soit leur statut.
- Nous employons une vingtaine de conservateurs-restaurateurs fonctionnaires. Ils sont majoritairement chef de travaux d'art, également ingénieurs d'étude ou techniciens d'art. Tous nos restaurateurs sont passés par l'INP sauf les ébénistes qui viennent des Arts décoratifs.
- Nous travaillons également en relation étroite et continue avec des restaurateurs indépendants qui viennent directement dans nos locaux.
- Nous sommes des intermédiaires, des passeurs qui interviennent sur les œuvres, prodiguent des conseils et participent à la formation des futurs restaurateurs.
- Le statut de chef de travaux d'art, créé en 1992, doit encore être amélioré pour que ce corps de métier devienne un véritable débouché. »

Lorraine Mailho-Daboussi, cheffe du département restauration du C2RMF

« Le service de restauration du Centre Pompidou s'est développé avec l'augmentation du mouvement des œuvres » (Sophie Spalek)

- « Le service de restauration du Centre Pompidou est né sous l'impulsion de Jean Cassou, premier directeur des collections du musée, qui voulait, sur le modèle des institutions internationales comme la Tate à Londres ou le MoMA à New York, en faire un service indépendant.
- Nous sommes actuellement 10 dans le service : 8 restaurateurs et 2 chefs de service. Nous sommes tous engagés en tant qu'agents contractuels de la fonction publique, statut cadre.
- Le service s'est développé à cause de l'agrandissement de la collection - actuellement entre 100 000 et 120 000 œuvres tous médiums confondus - et surtout de l'augmentation des demandes de prêts et de la rotation des pièces.

- Avec la création des Centre Pompidou mobiles, des Centre Pompidou provisoires comme Malaga (Espagne) et bientôt Bruxelles (Belgique), mais aussi l'inauguration du Centre Pompidou-Metz, les mouvements d'œuvres se multiplient et demandent une chaîne de traitement très rigoureuse. La restauration est un maillon indispensable de cette chaîne.
- Nous sommes confrontés à une collection encore très jeune avec des matériaux complexes. Le dialogue transversal avec les différents départements du musée et les artistes contemporains est indispensable. »

Sophie Spalek, restauratrice de peintures au Centre Pompidou à Paris

**« Seuls 10 % des restaurateurs diplômés de l'INP rentrent dans la fonction publique »
(Olivier Zeder)**

- « La connaissance technique d'une pièce est indispensable pour sa connaissance scientifique. C'est pourquoi l'expertise du restaurateur est indispensable pour un conservateur.
- Lorsque j'étais conservateur au musée Fabre à Montpellier, nous avons engagé, à l'issue du chantier de modernisation de l'établissement, une restauratrice étrangère avec un diplôme européen à temps plein. Il y a vraiment eu un avant et un après.
- Son apport a été décisif dans ma pratique alors même qu'elle n'avait pas matériellement le droit de restaurer des objets pour ne pas faire de la "concurrence déloyale" aux marchés publics.
- Les restaurateurs sont bien représentés à l'INP. Nous proposons deux types de formations, la formation initiale et la formation permanente destinée aux institutions muséales externes comme le musée du Louvre ou la BnF.
- Depuis la création de l'Institut français de restauration des œuvres d'art, futur INP en 1977, nous avons formé 464 restaurateurs.
- Nous avons très peu de statistiques concernant nos diplômés, nous savons simplement que seuls 10 % environ rentrent dans la fonction publique - les autres travaillant en libéral - et que leur niveau de rémunération n'est a priori pas très confortable. »

Olivier Zeder, directeur des études du département des restaurateurs de l'INP

Article reproduit avec l'aimable autorisation de News Tank Culture © NTC 2017

news tank
culture