

ENQUÊTE

PAGE
04

LE QUOTIDIEN DE L'ART | LUNDI 23 JANVIER 2017 NUMÉRO 1212

Restaurateurs, une profession dans la tourmente

Profession non réglementée, diversité des statuts, absence de débouchés, poids croissant de l'administratif et des normes de sécurité... Les restaurateurs du patrimoine souffrent d'une précarité croissante. Panorama des enjeux urgents d'une corporation. *Par Sarah Hugounenq*



Atelier de restauration peinture à l'INP.
© Ghyslain Vanneste, INP.

Ateliers de
restauration des
Archives nationales à
Pierrefitte-sur-Seine
en janvier 2013.
© Sarah Hugounenq.

— Comment peut-on regrouper sous le même vocable de « restaurateur du patrimoine » un salarié fonctionnaire attaché à un musée et sa collection, un restaurateur indépendant faisant le grand écart entre les demandes d'un musée de France et d'un collectionneur privé, et un artisan issu d'une

formation (souvent privée) non habilitante et peu regardant quant à la déontologie du métier ? Telle était la question soulevée lors d'une conférence dans le cadre du Sitem (Salon international des musées, des lieux de culture et de tourisme), qui s'est tenue à Paris la semaine du 10 janvier, question que nous avons approfondie en interrogeant des restauratrices *free-lance*. Le constat est accablant : moins de 10 % des restaurateurs diplômés de l'Institut national du Patrimoine (INP), l'une des quatre formations publiques françaises avec les universités de Tours, d'Avignon et la Sorbonne, permettant de travailler sur les collections nationales, entrent dans la fonction publique, c'est-à-dire au service d'un musée, selon Olivier Zeder, directeur des études du département des restaurateurs de l'INP. À titre d'exemple, le musée d'Orsay, qui emploie 600 salariés (avec le musée de l'Orangerie), ne dispose d'aucun restaurateur salarié, mais de techniciens d'art amenés à travailler pour les encadrements, l'ébénisterie et la conservation

LE CONSTAT EST
ACCABLANT :
MOINS DE
10 % DES
RESTAURATEURS
DIPLOMÉS DE
L'INSTITUT
NATIONAL DU
PATRIMOINE
(INP) ENTRENT
DANS LA
FONCTION
PUBLIQUE,
SELON OLIVIER
ZEDER



/...

RESTAURATEURS,
UNE PROFESSION
DANS LA
TOURMENTE

SUITE DE LA PAGE 04 des arts graphiques dans l'atelier de restauration de l'établissement. L'institution préfère faire appel à des contrats suivis avec des restaurateurs externes, prévoyant un nombre de jours d'intervention par an, à quoi s'ajoutent des bons de commande ponctuels pour des restaurations fondamentales. Le tout représente un budget moyen annuel d'environ 350 000 euros. En comparaison, le musée des arts décoratifs à Paris, au statut associatif, dispose de 6 restaurateurs et 2 techniciens en sus d'un budget annuel de 500 000 euros. « La situation des salariés au sein de l'établissement dépend pour beaucoup des priorités de son président, étant donné que nous sommes soumis au plafond d'emplois fixé par la loi de finances de l'année. La question de la dépense publique en musée est une vraie question aujourd'hui », explique Michaël Chkroun, responsable administratif et financier du musée d'Orsay.

Restauration des vitraux
de la Sainte-Chapelle
dans un atelier privé,
Vitrail France,
au Mans en 2014.
© Sarah Hugounenq.



Pourtant, faire appel à des indépendants n'est pas toujours financièrement intéressant, car le montant de leurs honoraires est largement augmenté par leurs charges colossales. Les normes de sécurité et d'assurance exigées par les musées obligent les ateliers indépendants à s'équiper de dispositifs souvent coûteux (détecteurs, alarmes, ou même portes coupe-feu). Un autre handicap agit indirectement sur le prix des prestations : l'accumulation des démarches administratives chronophages (réponse aux appels d'offres, et marchés publics avec à chaque fois diagnostic, note méthodologique puis devis). Quand ces pressions n'agissent pas sur les honoraires, elles participent à la précarisation du métier. De plus, tous les acteurs s'accordent sur la nécessité fondamentale de restaurateurs attachés à une collection qu'ils suivent et connaissent. « La place des restaurateurs est très importante dans une institution qui a tout à y gagner, non seulement pour la connaissance du fonds, mais aussi pour le travail de coordination qui est fait avec les différentes spécialités amenées à intervenir sur l'objet », analyse Olivier Zeder. « La connaissance de la régie s'est beaucoup enrichie au contact des restaurateurs », explique Laure-Elie Rodrigues, responsable de la régie du musée des arts et métiers, à Paris. Il existe une complémentarité des deux métiers qui permet une préservation des collections au quotidien grâce à leurs connaissances des spécificités d'un fonds ». En écho, Carole Nebout, restauratrice céramique et verre à l'Atelier Hylé, à Paris, regrette que « même si nous émettons en fin de restauration des préconisations, nous n'avons ensuite plus aucun suivi de l'objet, ce qui est absurde et souvent contre-productif ». La situation est d'autant

FAIRE APPEL
À DES
INDÉPENDANTS
N'EST PAS
TOUJOURS
FINANCIÈREMENT
INTÉRESSANT,
CAR LE MONTANT
DE LEURS
HONORAIRES
EST LARGEMENT
AUGMENTÉ PAR
LEURS CHARGES
COLOSSALES

/...

RESTAURATEURS,
UNE PROFESSION
DANS LA
TOURMENTE

SUITE DE LA PAGE 05 plus ubuesque que les demandes en restauration pour des interventions quotidiennes, type constats d'état, se font de plus en plus fréquentes avec l'augmentation du nombre des expositions temporaires. « L'enrichissement des collections, et surtout la multiplication des prêts d'œuvres tous azimuts, associés à une rotation toujours plus dynamique des collections permanentes ont accru la pression et la charge de travail des restaurateurs, responsables des constats d'état, et souvent des convoiements », remarque Sophie Spalek, restauratrice de peintures au Centre Pompidou. Plus optimiste, Laure-Elie Rodrigues imagine de nouvelles formes de valorisation du métier de restaurateur afin d'en justifier plus encore la nécessité en interne auprès des tutelles financières. Ainsi, imagine-t-elle de sortir les restaurateurs de leur atelier pour mener des actions pédagogiques vers le public et ainsi valoriser par le biais d'expositions ou de conférences leurs connaissances sur la conservation préventive, souvent peu connue du grand public.

LAURE-ELIE
RODRIGUES
IMAGINE DE
NOUVELLES
FORMES DE
VALORISATION
DU MÉTIER, EN
SORTANT LES
RESTAURATEURS
DE LEUR ATELIER
POUR MENER
DES ACTIONS
PÉDAGOGIQUES
VERS LE PUBLIC



Atelier de conservation-
restauration Hylé à Paris.
© Atelier Hylé.

LE RESTAURATEUR INDÉPENDANT,
UN MÉTIER À PART

> La grande différence entre le statut de fonctionnaire et celui de restaurateur *free-lance* est la possibilité pour les artisans indépendants de travailler avec des clients individuels privés. Ce qui peut apparaître comme une manne potentielle s'avère aussi être complexe du point de vue relationnel. « Beaucoup considèrent encore notre métier comme un loisir créatif. On nous demande moins de

restauration que de réparer parfois, au mépris de notre déontologie, nos compétences en termes de diagnostics, de compréhension de l'altération, de chimie... Il y a un grand travail de sensibilisation à mener avec le public privé », explique Carole Nebout. Tandis que la déontologie non-interventionniste prime pour les demandes en musées, les privés sont moins regardants, car moins avertis. La concurrence est alors déloyale face à des artisans diplômés d'un simple CAP ou de formations privées non habilitantes négligeant l'enseignement de la déontologie, qui exige par exemple que toute intervention puisse être réversible. « La concurrence est réelle avec ceux qui ne détiennent pas l'agrément musée de France, gage de sérieux. L'existence de plusieurs formations est une aberration. Dans ce cas, il faudrait différencier le vocabulaire, et que les choses soient claires pour les clients », regrette une autre restauratrice indépendante parisienne. En effet, la profession n'étant pas protégée, n'importe qui peut installer une pancarte « restaurateur ». C'est pourtant l'État lui-même qui appelait de ses vœux dans les années 1970 à la professionnalisation du secteur...

Le Quotidien de l'Art

Agence de presse et d'édition de l'art -- 231, rue Saint Honoré -- 75001 Paris -- ÉDITEUR Agence de presse et d'édition de l'art, Sarl au capital social de 17 250 euros. 231, rue Saint Honoré -- 75001 Paris. RCS Paris B 533 871 331 -- CFPAP 0314 W 91298 -- ISSN 2275-4407
www.lequotidiendelart.com -- Un site internet hébergé par Serveur Express, 16/18 avenue de l'Europe, 78140 Vélizy, France, tél. : 01 58 64 26 80
PRINCIPAUX ACTIONNAIRES Patrick Bongers, Nicolas Ferrand, Guillaume Houzé, Jean-Claude Meyer -- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION Nicolas Ferrand
DIRECTEUR DE LA RÉDACTION Philippe Régnier (pregnier@lequotidiendelart.com) RÉDACTRICE EN CHEF ADJOINTE Roxana Azimi (razimi@lequotidiendelart.com)
MARCHÉ DE L'ART Alexandre Crochet (acrocet@lequotidiendelart.com) -- EXPOSITIONS, MUSÉES, PATRIMOINE Sarah Hugounenq (shugounenq@lequotidiendelart.com)
CONTRIBUTEUR Pedro Morais -- MAQUETTE Anne-Claire Méry -- DIRECTRICE COMMERCIALE Judith Zucca (jzucca@lequotidiendelart.com), tél. : 01 82 83 33 14
ABONNEMENTS abonnement@lequotidiendelart.com, tél. : 01 82 83 33 13 IMPRIMEUR Point44, 94500 Champigny sur Marne
CONCEPTION GRAPHIQUE Ariane Mendez -- SITE INTERNET Dévrig Viteau
© ADAGP Paris 2016 pour les œuvres des adhérents.
UNE : Bertrand Dezoteux, En attendant Mars, Galerie Audi talents awards, Paris. Crédits : Paul Nicoué.