

La restauration est-elle une activité du dimanche ?

À la FFCR, nous sommes régulièrement alertés par nos confrères ou consœurs sur la diffusion de reportages, d'articles ou d'émissions d'origines diverses montrant des restaurations qui leur retournent l'estomac.

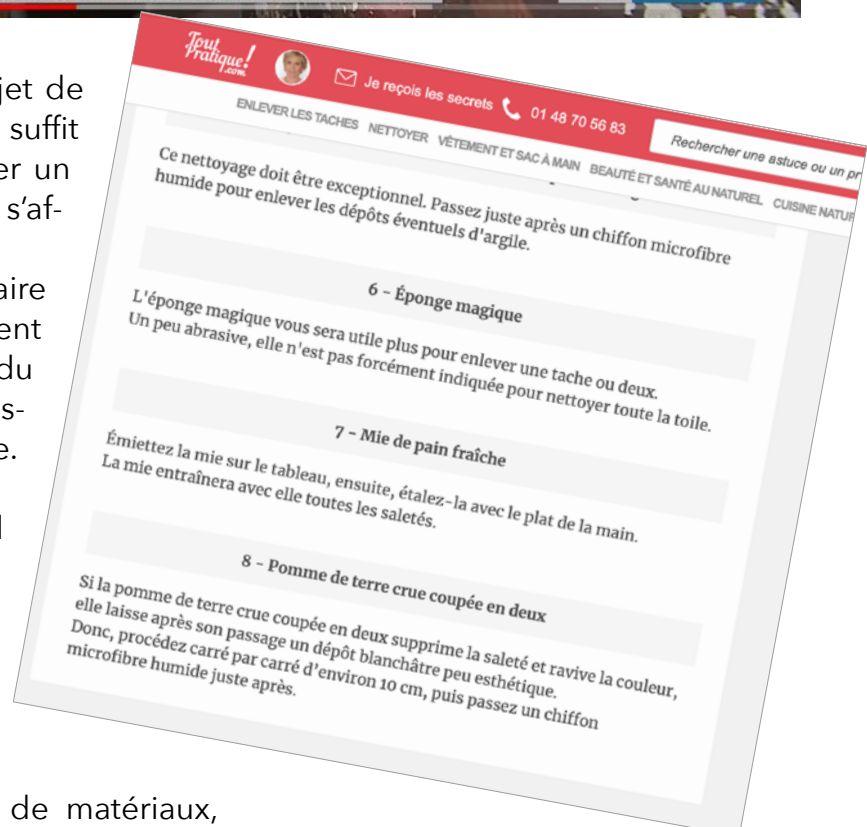
Qu'il s'agisse d'un retraité dans la Meuse qui repeint un Chemin de croix, d'un ancien professeur de latin qui barbouille une toile sans l'avoir nettoyée ou d'une émission de télévision montrant un tableau qu'on englue de cire sans justification technique : que nous raconte cette communication autour de la restauration ?



Elle laisse à penser que la conservation-restauration peut faire l'objet de tutoriel sur le modèle du *do it yourself* ; il suffit de taper sur internet « comment nettoyer un tableau » et pas moins de 10 résultats s'affichent pour la première page.

Si certains alertent sur la nécessité de faire appel à un professionnel, ils n'en donnent pas moins des conseils et astuces allant du savon de Marseille, à la mie de pain en passant par l'incontournable pomme de terre.

Pourquoi ces conseils sont d'office mal avisés ? parce qu'on ne peut pas répondre à la question « comment nettoyer un tableau ». En revanche on peut éventuellement répondre à la question « comment nettoyer CE tableau ». Parce que le principe essentiel d'une œuvre d'art c'est qu'il s'agit d'un assemblage de matériaux, dont la nature, la composition dépendent d'un nombre incalculable de paramètres : la période à laquelle il a été conçu, les habitudes de l'artiste, le contexte dans lequel il a été réalisé, la raison pour laquelle il a été créé. Ensuite, cette matière évoluera de manière à parfois complètement changer sa composition physique selon tout ce qui va lui arriver jusqu'à ce qu'il parvienne dans l'atelier d'un restaurateur.



Et pour déterminer cet ensemble de données sans lesquelles le restaurateur ne peut pas comprendre la problématique de conservation du tableau et ce dont il a besoin, il est nécessaire de

faire un constat d'état, un diagnostic et une proposition de traitement. Et pour proposer ce traitement qui devra résoudre la problématique du tableau sans en altérer la matérialité, en respectant sa signification et sans provoquer de futures altérations, le restaurateur devra faire appel à un corpus large de connaissances allant de l'histoire de l'art et des techniques à la physique et chimie des matériaux (aussi bien celle du tableau que des produits qu'il va utiliser). Et quand son protocole sera établi il devra le mettre en œuvre avec une réflexion permanente sur son efficacité, son innocuité et sur le résultat aussi bien celui qu'il escompte que celui auquel il parvient. Et pour couronner la complexité de l'affaire, non seulement une œuvre est différente d'une autre mais de surcroît sur un même objet toutes les zones ne vont pas réagir pareil. S'agit-il selon vous de compétences qu'on peut acquérir en lisant des conseils sur internet, en regardant des vidéos ou des tutoriels ?

Un certain nombre de professions échappent à la perspective de le faire soi-même : chirurgien, tailleur de pierre, avocat...

À quoi reconnaît-on un professionnel de la conservation-restauration ? au fait qu'il a reçu une formation, cette dernière relevant de l'enseignement supérieur. Que par ailleurs, il obéit à une déontologie précise qui fait qu'il ne vous rendra pas un tableau en apposant un vernis sur une surface non nettoyée et que si ce dernier présente un problème structurel, il le résoudra d'abord avant de faire de la retouche. Et surtout que tout ce qu'il aura fait sur votre tableau sera consigné dans son rapport de restauration.



Illustration 1 : extrait du reportage de France 3 Champagne Ardennes du 29 mars 2022 <https://www.youtube.com/watch?v=O98QJToe4yo>

Illustration 2 : résultats d'une recherche « comment nettoyer un tableau ».

Illustration 3 : extrait de l'édition du 20h de France 2, dimanche 7 août https://www.francetvinfo.fr/replay-jt/france-2/20-heures/patrimoine-la-folle-restauration-du-chateau-de-la-mercerie-le-petitversailles-charentais_5298130.html

FÉDÉRATION FRANÇAISE DES CONSERVATEURS-RESTAURATEURS
t. 06 95 20 25 02 | contact@ffcr.fr | ffcr.fr
correspondance | 21 rue d'Annam | 75020 Paris
siège social | 5 bis rue du Louvre | 75001 Paris

FFC-R
FÉDÉRATION FRANÇAISE DES
CONSERVATEURS-RESTAURATEURS