



Restaurateur (trice) des biens culturels H/F MASTER II

Nous recherchons pour renforcer notre équipe **un(e) restaurateur(trice) diplômé** H/F.

Notre entreprise travaille à la conservation, à la restauration et à la décoration du patrimoine. Elle s'appuie sur une tradition d'excellence portée depuis 1870. Reconnue nationalement pour la qualité de ses travaux, elle met son savoir-faire au profit des monuments historiques. Tous les collaborateurs sont animés d'une passion commune.

Nous avons travaillé sur des chantiers prestigieux tels que le Louvre, le Panthéon, la Chancellerie de la Légion d'Honneur

A ce titre vous êtes garant :

Des œuvres qui vous sont confiées

Restaurer une œuvre d'art, un monument, un objet ancien implique un travail collaboratif en lien direct avec les conservateurs du patrimoine, architectes, maîtrise d'ouvrage, pour répondre au mieux à leurs attentes (musées de France, Monuments historiques, collectivités territoriales, particuliers).

Le restaurateur intervient sur les chantiers et doit s'adapter aux équipes toujours différentes.

Restaurer une œuvre d'art demande un savoir-faire traditionnel, le même que celui utilisé par l'artiste d'origine. L'habileté manuelle et une sensibilité artistique sont également indispensables.

Votre mission :

Le restaurateur d'œuvres d'art assure la préservation à ce titre il doit faire :

- Constats d'états
- Tous types de sondages en reconnaissance et/ou caractérisation de décors
- Protocoles de restauration
- Travaux de conservation et restauration : consolidation, dégagement, nettoyage, retouche, réintégration ou création de certaines pièces
- Rédaction d'un rapport de traitement, illustré de photos (avant, pendant et après) qui sera être utilisé pour le dossier des ouvrages exécutés
- Enfin, établir les préconisations de conservation pour éviter de nouveaux dégâts car le restaurateur s'occupe aussi de la conservation préventive des œuvres.

Le profil :

Diplôme minimum exigé : Master 2 Conservation-restauration des biens culturels Paris Sorbonne
ou de L'ESAA Master de conservation restauration des biens culturels, INP Restauration
conservation...

Savoir-faire :

- Connaissance des règles de sécurité individuelle et collective.
- Evaluer les besoins.
- Connaissance des produits de restauration.
- Maîtrise des techniques de restauration nouvelles et anciennes.

Savoir-être

- Rigueur et méthode.
- Adaptabilité.
- Réactivité.
- Autonomie.
- Sens du contact, vous vous exprimez facilement en public.
- Bonnes connaissances des outils bureautiques (Word, Excel).

DEDOUCHE Xavier

Tel : 03 88 64 55 45

dedouche@eschlimann.fr