

Synthèse d'intervention

Table ronde : questions-réponses sous forme de débat [Discussion]

Participants :

Modérateur : Gérard Cohen (ministère de la Culture et de la Communication, service du Livre et de la Lecture)

Coralie Barbe (restauratrice indépendante)

Fabienne Le Bars (conservatrice BnF/Réserve des livres rares)

Thierry Aubry (expert en Restauration BnF/ département de la Conservation)

Alain Roche (conservateur/restaurateur indépendant)

Véronique Belon (restauratrice BnF/département des Estampes)

Lucile Dessennes (restauratrice BnF/département de la Conservation)

Christian de Georgi (Bibliothèque de Genève/relieur, responsable Pôle conservation préventive)

Laurent Martin (Archives nationales)

Isabelle Duseert-Carbonne (BnF/département de la Conservation)

Eric LaForest (restaurateur, Archives nationales)

Isabelle Rollet (cheffe du service Restauration, BnF)

Intervenants de la journée

Pour lancer la discussion **Gérard Cohen** énumère les thèmes ou interrogations qui ont émergé au cours des interventions de la journée : théories et principes de la conservation et de la restauration (qu'il place plaisamment sous l'autorité d'une phrase d'Einstein : « La théorie, c'est quand on sait tout mais que rien ne fonctionne, et la pratique c'est quand tout fonctionne et qu'on ne sait pas pourquoi ») ; la nouvelle notion de conservation-restauration, son avenir en tant que métier et sa place dans les bibliothèques; numérique et restauration.

En introduction, pour replacer la restauration et la conservation dans leur contexte historique, il revient sur la notion de patrimoine, dont il retrace l'histoire (l'expression « patrimoine écrit » n'apparaît qu'au début des années 1980) ; puis sur les grandes théories de la conservation/restauration, celle historiciste d'Aloïs Riegl, et celle de Cesare Brandi qui insiste sur la finalité du document, qui doit prévaloir, et de son unité que l'on doit faire ressortir autant que possible.

Il observe que l'aspect de la limitation des interventions n'a pas été beaucoup abordé.

- **Alain Roche** cite le mouvement « intervention minimaliste » qui s'est créé récemment parmi les conservateurs/restaurateurs italiens : l'objectif de redonner au document une bonne capacité de conservation doit prendre en compte l'environnement dans lequel on le conserve : l'intervention est minimale mais en fonction de l'état et de l'environnement du document. Pour **Gérard Cohen**, il faut effectivement faire « le mieux du moins ou le moins du

mieux », c'est-à-dire agir non sur les altérations naturelles liées au passage du temps, mais sur les dégradations importantes qui menacent la survie du document.

- **Régis Bertholon** nuance cette opinion : Pour le patrimoine encore utilisé dans sa fonction première (par exemple les objets servant au culte), ou pour des œuvres d'art dont le vieillissement a largement dénaturé le rendu esthétique, l'intervention doit être plus poussée compte tenu de l'usage et/ou de l'effet escompté à l'origine.

- **Gérard Cohen** lance ensuite le débat sur la notion de conservation/restauration et plus largement sur l'évolution de la profession de restaurateur: elle est devenue de plus en plus scientifique avec l'apparition de nombreux diplômes de niveau universitaire (cursus LMD), délivrés par l'INP notamment ; comment va-t-elle évoluer (vers plus de spécialisations semble-t-il), que penser des formations actuelles ? Comment dialoguer avec les conservateurs ?

- **Coralie Barbe**, estime nécessaire de réfléchir à une meilleure structuration ou « homogénéisation » du métier jeune qu'est la restauration, étant donnée la grande diversité des formations initiales (de l'artisanat au niveau universitaire).

- **Véronique Belon** constate que le dialogue est parfois difficile entre restaurateurs et conservateurs, ces derniers étant peu formés dans le domaine de la restauration ; des formations communes, et des stages pratiques, seraient souhaitables.

- **Fabienne Le Bars** confirme que les jeunes générations de conservateurs, surtout, n'ont reçu qu'une formation initiale très lacunaire en conservation, les quelques-uns qui s'y consacrent, par goût personnel, doivent se former empiriquement en allant observer le travail en atelier et dialoguer avec les restaurateurs. Elle insiste sur l'importance du dialogue conservateur/restaurateur, parfois difficile, qui suppose respect mutuel et abandon des présupposés et aussi de la part des conservateurs des explications sur le choix des documents et du niveau de traitement, qui peuvent varier en fonction de besoins et d'un environnement que le restaurateur ne connaît pas. Confronté à la masse, le conservateur optera souvent pour une intervention minimale, dont il faut expliquer les raisons au restaurateur.

- **Lucile Dessennes** observe qu'il est cependant intéressant de confronter les regards différents des restaurateurs et des conservateurs, en dépit des frictions qui témoignent aussi de la complexité de l'acte de restaurer.

- **Andréa Giovannini** insiste sur l'évolution rapide du statut du restaurateur, passé en une génération du statut d'artisan/exécutant à celui de partenaire scientifique à part entière (même si cette évolution n'est pas encore complètement aboutie en France) ; il craint que les revendications scientifiques des professionnels ne leur fassent perdre le respect pour le savoir concret artisanal, très important, et établir une hiérarchie pernicieuse.

- **Gérard Cohen** observe qu'en Europe la tendance est à une dissociation nette entre la fonction de restauration/restauration et celle de conservation proprement dite, chacune ayant un périmètre précis. Si la fonction de conservateur/restaurateur est plus facilement acceptée dans les pays anglo-saxons et germaniques qu'en France, c'est notamment parce qu'ils travaillent dans les bibliothèques universitaires où sont conservés les fonds patrimoniaux (ce qui facilite leur formation et légitime leurs statut scientifique) alors qu'en France ces fonds sont en grande partie conservés dans des institutions de lecture publique. Il est nécessaire d'associer les usagers, et en particulier les chercheurs, à nos réflexions et décisions en matière de conservation et restauration.

- **Christian De Giorgi** fait part de ses réflexions issues d'une expérience de 40 ans : de même que l'écrivain relie des mots et des phrases, le relieur relie du savoir ; il en arrive à la conclusion que le contenu est l'essentiel, le support accessoire. **Gérard Cohen** fait observer qu'il y a du contenu dans le contenant...
- **Alain Roche** déplore que peu de laboratoires français travaillent dans la recherche appliquée en conservation et restauration, les professionnels de ces domaines ne peuvent se baser que sur trop peu de recherches concernant les techniques d'intervention, la compatibilité, la réversibilité, etc.
- **Laurent Martin** revient sur la formation des conservateurs : A leur sortie de l'INP, les jeunes conservateurs d'archives bénéficient depuis peu d'un stage pratique en atelier de conservation, et d'un chantier-école assurant une formation en manipulation, conditionnement, dépoussiérage, constat d'état, et l'acquisition d'un vocabulaire commun, ce qui facilite ensuite beaucoup le dialogue avec les restaurateurs. **Gérard Cohen** explique que la situation est moins favorable pour les conservateurs de bibliothèques, car seule une minorité d'entre eux travaillera sur les fonds patrimoniaux. De ce fait seule une formation minimale est donnée à l'ENSSIB, alors qu'une formation poussée serait nécessaire pour les conservateurs qui travailleront dans ce secteur. La charte de la conservation élaborée par le Ministère de la Culture et de la communication préconise qu'au moins une formation minimale soit donnée systématiquement à tous les personnels des bibliothèques conservant des fonds patrimoniaux, même s'ils ne travaillent pas directement sur ces fonds.
- **Isabelle Dussert-Carbone** tempère cette évaluation: L'ENSSIB a mis en place depuis peu un module spécialisé (il est vrai optionnel) qui donne une formation plus complète en conservation ; elle suggère à sa responsable, Raphaëlle Mouren, d'y ajouter des travaux pratiques en atelier.
- Un intervenant aborde la question de l'exercice indépendant de la profession de conservateur-restaurateur : une fois sortis des écoles, ceux-ci ne sont-ils pas coupés des évolutions techniques et scientifiques de leur métier ? **Coralie Barbe** confirme que les professionnels indépendants se sentent parfois un peu isolés, même si souvent ils s'associent et participent à des réseaux ; elle déplore que les projets de conservation/restauration leur soient souvent soumis sans concertation préalable, leur rôle se limitant alors à produire un devis par rapport à un projet qu'ils n'approuvent pas forcément, d'où des problèmes déontologiques fréquents. Le dialogue est-il plus facile en institution publique ?
- Pour **Thierry Aubry**, ce n'est pas toujours le cas ; il faudrait enfin dépasser les clivages entre conservateurs et conservateurs-restaurateurs et même entre les restaurateurs eux-mêmes, pour mieux remplir la mission commune de conservation des collections; pour cela des formations communes sont indispensables.
- **Andrea Giovannini** fait observer que l'approche scientifique du travail de conservateur-restaurateur est très récente ; les lacunes du savoir restent importantes, et l'on ne peut pas encore se fier entièrement aux schémas scientifiques en cours d'élaboration, sauf s'ils sont confirmés par l'expérience pratique.
- **Eric Laforest** estime que le milieu artisanal de la restauration est moribond en France, et que son apport à la profession disparaît. Il aborde aussi la question des chantiers en lien avec des programmes de numérisation de masse (préparation des documents en amont), dont il estime qu'ils posent des problèmes déontologiques, du fait des délais trop courts donnés aux restaurateurs.

- **Isabelle Rollet** insiste sur l'importance de la notion d'atelier et d'un travail d'équipe : conservateur et restaurateur ne sont pas des individus isolés face-à-face, une équipe structurée a plus de valeur que la somme des individus qui la composent, elle permet l'amalgame des savoirs artisanal et scientifique. Le chef d'atelier joue un rôle très important. Elle espère que les pouvoirs publics sauront faire perdurer le modèle des ateliers publics, menacé par le contexte économique.

- **Christa Hofmann** renchérit sur la nécessité que les conservateurs-restaurateurs puissent faire entendre leurs voix dans les discussions et les négociations avec les conservateurs et autres personnels scientifiques.

- **Gérard Cohen** remarque que les opérations de conservation et de restauration, par les manipulations qu'elles supposent, comportent en elles-mêmes des risques de dégradation pour les documents et doivent donc être mûrement réfléchies en amont, notamment quand il s'agit de campagnes systématiques.

- Après avoir remercié les intervenants et les organisateurs de la journée, **Isabelle Dussert-Carbone** conclut en disant son bonheur d'avoir pu entendre dans toutes les interventions l'alliance de la main et de l'esprit, la réconciliation du corps (la restauration reste largement un métier physique) et de l'intellect.