

Extrait du 3ATP.ORG : site pour la promotion du métier de restaurateur de tableaux

<http://www.3atp.org/Charte-des-restaurateurs>

Métier : déontologie

Charte des restaurateurs

- Articles - Le métier : déontologie -



Date de mise en ligne : samedi 10 décembre 2011

Copyright © 3ATP.ORG : site pour la promotion du métier de restaurateur

de tableaux - Tous droits réservés

Cette charte a été élaborée dans le but d'établir des critères éthiques et pratiques du métier de restaurateur dans le domaine du patrimoine artistique et historique. Elle est destinée aux praticiens de toutes disciplines, exerçant tant dans le domaine privé que public.

(1), c'est pourquoi il est nécessaire de préciser les responsabilités de celui-ci et de définir les critères d'un comportement professionnel. Si les restaurateurs veulent parler et agir avec poids et autorité, il est impératif qu'ils adoptent une attitude commune devant l'éthique et la pratique de la restauration, et que cette dernière soit reconnue par les propriétaires d'objets, les responsables des collections et toutes personnes intéressées à la préservation du patrimoine.

Objectifs de la restauration

La vraie nature d'un objet forme un tout. Elle rassemble les traces de son histoire, sa facture originale, ses matériaux constitutifs et l'information inhérente à la technologie de sa fabrication. La responsabilité du restaurateur est double : préserver l'objet, retrouver sa vraie nature en lui restituant son intelligibilité afin d'assurer la survie de son contenu esthétique et historique.

Le Restaurateur et l'Objet

Règles générales.

Toute intervention constitue une modification de l'objet. Le respect de l'intégrité physique, historique et esthétique de l'objet doit gouverner le travail du restaurateur. Quelles que soient la valeur et la quantité de l'objet qu'il entreprend de restaurer, le restaurateur doit adhérer aux plus rigoureux et aux plus justes critères de choix d'un traitement. Même si les circonstances doivent limiter l'ampleur de son intervention, le restaurateur veille avant tout à la bonne conservation de l'objet et s'interdit toute opération spectaculaire mais inopérante, voire dangereuse à terme. Il est contraire à l'éthique de la restauration de modifier ou dissimuler la vraie nature de l'objet. On ne doit pas éliminer une partie d'un objet sans pouvoir démontrer qu'elle n'est pas originale. Les modifications ultérieures porteuses de significations doivent être respectées.

Examen et documentation.

Toute restauration doit être pleinement documentée. Avant toute intervention un examen complet est donc à effectuer. Le restaurateur doit regrouper toute la documentation disponible afin d'établir et d'enregistrer l'état de l'objet, son histoire et les causes de son altération. Un projet de traitement doit être proposé au propriétaire ou responsable de l'objet. Les méthodes et les matériaux doivent être répertoriés sur un dossier technique et constituer une documentation accessible. Les conditions de présentation, de stockage et d'exposition doivent être prises en considération. Leur amélioration peut dans certains cas éviter l'intervention du restaurateur.

Traitement et réversibilité.

Les procédés et les produits employés doivent être choisis en fonction de leur comparabilité optimale avec l'objet et de leur stabilité dans le temps. En raison de l'évolution de la restauration, et des progrès techniques à venir, les traitements engagés respectent autant qu'il est possible le principe de la réversibilité . Leur action devra permettre les traitements futurs et l'accès à l'information par les examens scientifiques

Compétences professionnelles

Connaissance des limites.

Le restaurateur ne doit pas accepter d'entreprendre des travaux s'ils excèdent les limites de ses compétences, de ses moyens matériels ou s'il ne peut les mener à bien par manque de temps, d'intérêt ou pour toute autre raison. Il appartient à tout restaurateur d'étendre ses connaissances, de développer ses compétences et de se tenir informé des nouveautés techniques.

Divulgation et savoir.

Aucun secret ne doit exister sur les techniques et les matériaux utilisés en restauration. Le restaurateur doit avoir la possibilité de diffuser ses recherches et expériences dans le cadre d'un travail d'équipe au même titre que d'autres collaborateurs (scientifiques, historiens d'art...)

Relations professionnelles

Un travail de collaboration est souhaitable. Avant tout traitement délicat le restaurateur doit rechercher et prendre en considération l'avis de ses confrères et de personnes compétentes. Il est du devoir du restaurateur de conseiller les propriétaires et responsables de collections sur les soins à apporter aux objets quant à leur manipulation.

Stagiaires.

Le restaurateur qui prend en charge des stagiaires doit avoir les connaissances, les possibilités matérielles et la disponibilité suffisantes pour assurer correctement l'apprentissage de la profession.

Délégation et sous-traitance.

Le restaurateur demeure responsable des travaux pour lesquels il se fait assister ou qu'il sous-traite.

Formation.

L'enseignement doit comporter le développement de la sensibilité artistique et de la dextérité manuelle, l'acquisition d'un savoir théorique concernant les matériaux et les technologies. Une formation pratique dispensée par des souhaitable de promouvoir une formation qui outre les disciplines historiques intéresse les domaines suivants : scientifiques, artistiques et techniques, étant donné qu'aucun ne prévaut sur les autres.

- **chimie, biologie et physique** : connaissance des matériaux constitutifs et des processus de détérioration, connaissance des matériaux de restauration, méthode de recherche de la sensibilité.
- **artistique** : développement de la sensibilité, théorie et pratique des techniques artistiques.
- **technique** : éthique et théorie de la restauration, histoire et technologie de la restauration, pratique de la restauration.

Toutes ces connaissances trouvent leur application dans des stages pratiques effectués auprès de professionnels compétents et responsables.

Tout restaurateur doit adopter une conduite professionnelle sérieuse, répondant aux différents critères évoqués dans cette charte en prenant conscience de l'importance capitale de sa responsabilité puisque c'est finalement lui qui porte la main sur l'oeuvre d'art. Si la pratique constitue la part essentielle de son activité, elle doit être étayée par des connaissances théoriques solides. Aussi le restaurateur ou futur restaurateur soucieux de bien exercer son métier doit-il soucieux de bien exercer son métier doit-il être animé du désir d'approfondir sans cesse ses connaissances par une curiosité aigüe, que constante pour laquelle il doit se montrer très exigeant.

Son intervention guidée par la réflexion, la sensibilité et le respect absolu de l'oeuvre fait du restaurateur un acteur privilégié de la préservation du patrimoine. C'est en suscitant un dialogue ouvert avec ses confrères et les responsables des collections publiques et privées que le restaurateur contribue à améliorer et faire reconnaître sa discipline.