

## La formation Initiale des restaurateurs du patrimoine



Arts du feu - Arts graphiques et livre - Arts textiles - Mobilier – Peinture – Photographie - Sculpture

MASTER SUR 5 ANS



## Introduction

Le département des restaurateurs s'est développé progressivement à partir de l'ancien Institut français de restauration des œuvres d'art (Ifroa), créé en 1977 et rattaché à l'École nationale du patrimoine en 1996. En 2001, l'établissement s'est doté d'une nouvelle organisation et d'un nouveau statut sous le nom d'*Institut national du patrimoine (Inp)*.

La formation dispensée par le département des restaurateurs a pour ambition de préparer à l'exercice du métier de restaurateur dans 7 domaines :

- **Arts du feu** (métal, céramique, émail, verre) : objets d'art, objets archéologiques, objets scientifiques et techniques... ;
- **Arts graphiques et livre** : toute œuvre sur support papier, du dessin au paravent, mais aussi le livre ;
- **Arts textiles** : costumes, textiles d'ameublement et de décoration intérieure, textiles archéologiques, drapeaux et étendards... ;
- **Mobilier** : éléments d'ameublement, tabletterie, objets de bois à caractère décoratif, technique ou ethnographique ;
- **Peinture** (de chevalet, murale) : toutes techniques, sur tout type de support ;
- **Photographie** : positifs et négatifs, des premiers procédés aux plus contemporains ;
- **Sculpture** : pierre, bois, plâtre, terre cuite, revêtus ou non d'un décor, et matériaux de la création contemporaine...

Cette formation spécialisée et intensive vise à doter ces futurs professionnels d'un très haut niveau de compétence et à les rendre capables de mener de bout en bout, et de documenter de manière exhaustive, une intervention complexe de restauration, de l'étude préalable à la réalisation, dans le respect d'une déontologie exigeante.

Cette formation prépare aussi les futurs restaurateurs aux adaptations nécessaires que la vie professionnelle leur imposera.

Les vingt dernières années ont connu un renouvellement considérable des techniques, produits et équipements dont dispose le restaurateur, ainsi qu'une évolution des attentes des conservateurs ou propriétaires privés, responsables juridiques des œuvres, objets et documents patrimoniaux qui sont confiés aux restaurateurs. En outre, une transformation importante du contexte économique des activités de restauration s'est produite ces dernières années, en France et en Europe.

## La formation initiale des restaurateurs



## Le déroulement général

Les études se déroulent à temps plein de début septembre à fin juillet. La formation des restaurateurs est particulièrement intense et appelle un plein investissement des étudiants. En complément de l'enseignement dispensé au sein de l'Inp, certains élèves pourront être appelés à suivre en soirée des cours de remise à niveau obligatoires (au sein de l'école du Louvre, notamment). La formation fait alterner enseignements communs à tous les élèves et enseignements spécifiques à chacune des sept spécialités. La formation des restaurateurs intègre également deux longues périodes de stages en milieu professionnel et des chantiers-école. L'ensemble des enseignements est obligatoire. Durant la scolarité, la part des enseignements spécifiques s'accroît et les enseignements de tronc commun se réduisent. La formation va en se spécialisant et en se professionnalisant.

Afin de se mettre en conformité avec la réforme européenne de l'enseignement supérieur (Licence, Master, Doctorat), conformément à la déclaration de Bologne, l'Inp a mis en place un nouveau cursus sur 5 ans à la rentrée 2005. Le nombre d'heures total, comprenant les enseignements théoriques, scientifiques, artistiques, techniques et pratiques, les stages et les chantiers-école ainsi que les recherches en vue de la soutenance du diplôme de restaurateur du patrimoine, est passé d'environ 5 000 heures à 5 800 heures.

La formation conduit au diplôme de restaurateur du patrimoine qui confère le **grade de master** à ses titulaires.

### La première année

#### *Enseignements du tronc commun*

De septembre à fin mai, les enseignements suivent un rythme hebdomadaire. Une part importante de la semaine est consacrée aux enseignements théoriques et pratiques de tronc commun. L'acquisition de bases théoriques communes en physique, chimie et histoire de l'art (méthodologie et iconographie) permet une mise à niveau générale. En complément de ces enseignements, les étudiants peuvent être appelés à suivre des cours d'introduction générale à l'Histoire de l'art, à l'école du Louvre.

Dès le premier semestre, les étudiants suivent des cours d'introduction aux concepts de conservation-restauration. Ces cours donnent aux élèves une première série de repères méthodologiques et déontologiques indispensables à l'exercice de leur futur métier.

Tout au long de l'année, la pratique hebdomadaire du dessin entretient la main et permet de former l'œil des élèves. Au second semestre, les cours de dessin sont remplacés par des cours pratiques de prise de vue et de tirage pour les étudiants de la spécialité Photographie.

Chacun peut s'initier à une langue vivante ou en poursuivre l'apprentissage en choisissant l'une des celles enseignées (allemand, anglais, espagnol, italien) à l'un des deux niveaux proposés (niveau débutant et faux débutant ou niveau avancé).

Les élèves reçoivent une initiation à l'informatique, au cours de laquelle ils se familiarisent avec les équipements et logiciels mis à leur disposition.

L'initiation pratique et théorique à la prise de vue photographique et à la photographie scientifique permet d'engager rapidement le travail de documentation qui accompagne la pratique de la restauration. Elle vient compléter un cours général portant sur les techniques de documentation et vise à donner aux élèves des outils pertinents pour leurs futurs travaux de recherche.

Au premier semestre, une présentation simple (nature chimique, propriétés physiques, sensibilité aux facteurs d'altération, principales techniques de mise en œuvre dans une perspective historique) des principaux matériaux constitutifs des œuvres, objets et documents accueillis dans le département permet d'esquisser les contours de la restauration comme discipline, caractérisée par une culture et une approche communes à ces différents domaines de spécialisation.

Au second semestre, l'enseignement de la conservation préventive succède à celui des matériaux. Ce module apporte aux élèves une vision globale de la conservation des collections et leur permet d'appréhender les effets de facteurs d'altération et les distinctions entre les notions de restauration et de conservation.

### ***Enseignements spécifiques à chaque spécialité***

L'alternance entre la pratique de techniques anciennes, l'observation et l'étude des données historiques et scientifiques des objets anciens ouvre la voie à une compréhension approfondie de l'histoire matérielle des œuvres.

L'enseignement de la restauration se met en place dans les ateliers de chaque spécialité, tout d'abord à travers des exercices d'observation et de description (constats d'état), puis d'interprétation (diagnostic).

Commencent aussi l'apprentissage des gestes, la familiarisation avec les produits et les outils, la découverte des techniques propres à la restauration. Selon le cas, ces exercices sont menés sur des œuvres ou sur des « éprouvettes », substituts fabriqués à des fins pédagogiques (souvent lors des cours pratiques de techniques anciennes).

En juin et juillet, le déroulement hebdomadaire du programme s'interrompt pour laisser place, d'une part, à un **chantier des collections** réunissant élèves conservateurs, restaurateurs et régisseurs, d'autre part, à des semaines continues d'enseignement, en atelier **ou** dans le cadre de chantier-école spécifiques à chaque spécialité et concentrés sur un apprentissage ou un thème précis.

## **La deuxième année**

### ***Enseignements du tronc commun***

En deuxième année, la part des enseignements de tronc commun est encore importante, mais ceux-ci prennent un caractère de plus en plus appliqué au domaine de la restauration.

L'enseignement des langues vivantes se poursuit.

La chimie générale laisse la place à l'étude des matériaux des objets ou œuvres patrimoniaux ainsi que de ceux utilisés en restauration (adhésifs, consolidants, agents de nettoyage, produits de refixage, de masticage, de bouchage, de retouche, etc.).

En sciences, l'enseignement de la chimie organique est dispensé dans une perspective très directement liée aux risques d'altération des œuvres. La prophylaxie de ces risques est traitée, tout comme le sont les traitements curatifs applicables aux biens patrimoniaux.

La pratique hebdomadaire du dessin se poursuit, au travers d'exercices que l'enseignant adapte aux spécificités de chaque domaine de spécialisation des élèves. Les étudiants de la spécialité Photographie poursuivent, quant à eux, leur apprentissage de la prise de vue et des procédés de tirage.

L'enseignement de l'histoire de l'art se poursuit sous la forme d'une série de conférences sur l'histoire du goût et des collections consacrées à l'art contemporain, aux arts décoratifs et aux arts extra-européens.

Par ailleurs, les étudiants débutent leur apprentissage de la théorie et de l'histoire de la restauration.

### ***Enseignements spécifiques à chaque spécialité***

Au cours de l'année, les enseignements spécialisés se développent sur deux jours de la semaine et deux semaines de périodes bloquées (l'une en février, l'autre en avril). Dans chaque spécialité, s'organise un enseignement spécifique, concentré sur la connaissance et la technologie des matériaux de chacun des domaines concernés.

La pratique des techniques anciennes, de création ou de production, se poursuit, selon un programme spécifique à chacune des spécialités enseignées.

L'enseignement d'histoire de l'art spécialisée débute au premier semestre sous la forme de deux journées de conférences-visites, organisées de manière spécifique pour chaque spécialité de restauration.

Environ deux jours par semaine sont consacrés à des travaux pratiques en atelier. Au cours de ces journées, les problématiques et les gestes essentiels de la restauration sont abordés concrètement, par un travail sur les œuvres, objets et documents confiés au département. **Chacune des sept spécialités de restauration possède ses propres installations et espaces de travail.**

En juin et juillet, le déroulement hebdomadaire du programme s'interrompt pour laisser place à des semaines continues d'enseignement. Celles-ci se déroulent en atelier ou dans le cadre de chantiers-école. L'organisation et l'encadrement pédagogique de ces périodes sont spécifiques à chaque spécialité. Les élèves réalisent par ailleurs en petit groupe un **projet d'étude expérimentale** constituant une sensibilisation à la méthodologie et à la recherche en conservation-restauration.

## **La troisième année**

### ***Enseignements du tronc commun***

En troisième année, la part des enseignements de tronc commun se réduit et tous sont étroitement appliqués à la restauration.

L'enseignement des langues vivantes se poursuit.

L'enseignement des sciences aborde la biologie, la microbiologie et l'entomologie mais se concentre également sur les propriétés physiques des systèmes aqueux et l'apport des laboratoires de recherche appliquée à la conservation et à la restauration des œuvres d'art.

L'enseignement de l'histoire de l'art de spécialité se poursuit au second semestre sous la forme d'une série de conférences sur l'histoire du goût et des collections.

L'enseignement de théorie et histoire de la restauration engagé en 2<sup>ème</sup> année se poursuit.

Un enseignement sur l'évaluation et la gestion des risques est dispensé aux étudiants afin de les sensibiliser aux problématiques spécifiques liées à des situations d'urgence.

Un enseignement de droit du patrimoine donne les cadres juridiques et réglementaires du marché de l'Art et des activités de restauration en France. Il initie par ailleurs les élèves au contexte économique de l'exercice du métier de restaurateur.

### ***Enseignements spécifiques à chaque spécialité et stage***

De mi-septembre à mi-décembre, les élèves de troisième année effectuent un **stage de trois mois en France** auprès de restaurateurs professionnels privés ou au sein d'institutions patrimoniales. Ces stages constituent un moment important de la formation. Ils donnent aux élèves l'occasion de mieux connaître la réalité de l'exercice du métier et peuvent orienter leurs choix professionnels ultérieurs vers tel ou tel type de spécialisation.

Au second semestre, de début janvier à fin mai, deux jours par semaine sont consacrés à l'apprentissage de la restauration et à un approfondissement de la connaissance et de la technologie des matériaux. Au mois de février et d'avril, deux semaines entières sont également dévolues à l'enseignement pratique de la restauration. Des problématiques de plus en plus complexes sont abordées, concrètement, sur les œuvres, objets et documents confiés au département.

La pratique des techniques anciennes, de création ou de production se poursuit, selon un programme spécifique à chacune des spécialités enseignées.

En juin et juillet, les élèves suivent plusieurs semaines continues d'enseignement pratique, en atelier ou sur des chantier-école. L'organisation et l'encadrement pédagogique de ces périodes demeurent spécifiques à chaque spécialité.

## La quatrième année

### *Enseignements du tronc commun*

En quatrième année, la part des enseignements de tronc commun se réduit pour faire place à une série de séminaires étroitement appliqués à la restauration. **L'approche transversale, inter-spécialités et interdisciplinaire**, y est largement développée. La place accordée aux travaux en équipe et aux présentations orales s'accroît également, préparant les élèves à leur future vie professionnelle.

De septembre à janvier, un module pratique consacré à la réponse aux marchés publics et appels d'offres est organisé en commun avec les élèves conservateurs de l'Inp. Les exercices menés permettent aux élèves de solliciter encore davantage les connaissances et les pratiques acquises en cours du cursus.

Pendant la même période, certains enseignements généraux se poursuivent, notamment dans le domaine des sciences appliquées à la conservation-restauration mais aussi en langues, avec une semaine intensive de pratique, avant le départ en stage à l'étranger.

### *Enseignements de spécialités et stage*

De septembre à janvier, la part accordée aux enseignements pratiques de restauration s'accroît, permettant aux élèves d'aborder des problématiques toujours plus complexes en lien avec les objets confiés au département.

Un **séminaire consacré aux objets composites** (un objet ethnographique, un objet scientifique et technique ou une œuvre d'art contemporain) est l'occasion de renforcer l'approche transversale, inter-spécialités et interdisciplinaire.

Un module de **préparation à l'année de diplôme** permet également à chaque élève d'engager une réflexion autour de l'œuvre ou de l'objet qu'il restaurera en cinquième et dernière année de cursus.

De février à juillet, les élèves de quatrième année effectuent un **stage de six mois à l'étranger** au sein d'une institution patrimoniale, d'une fondation ou d'une entreprise privée. Les destinations européennes sont fortement privilégiées. Ce stage, dont le choix fait l'objet d'une réflexion approfondie avec l'équipe pédagogique, offre à l'élève une longue période d'immersion professionnelle et la découverte très enrichissante d'un contexte nouveau. L'objectif est d'élargir l'horizon de l'élève, futur professionnel de la restauration, en lui faisant découvrir d'autres méthodes de travail et en l'incitant à nouer des liens avec des institutions et des professionnels étrangers, très utiles par la suite pour élaborer des projets communs. L'organisation de ces stages et les partenariats qu'ils engendrent confortent le rayonnement international de l'Inp et la reconnaissance des qualifications de ses élèves.

## La cinquième année (année du diplôme)

La cinquième année constitue une année de mise en situation professionnelle.

Chaque élève mène la restauration d'une œuvre ou d'une série d'œuvres, de l'étude préalable jusqu'à la réalisation finale. Ce travail donne lieu à la rédaction d'un mémoire, dans lequel l'élève restaurateur rend compte de manière exhaustive de son intervention en justifiant ses choix. Le mémoire comporte aussi une étude approfondie des œuvres restaurées, du point de vue de l'histoire de l'art et de l'histoire des techniques. Enfin, il expose les résultats d'une recherche scientifique appliquée, menée par l'élève autour d'une des questions que son travail de restauration a fait surgir.

Trois professionnels encadrent tout au long de l'année les élèves de cinquième année :

- ✓ un restaurateur professionnel, le directeur du mémoire, suit le travail de restauration et coordonne les deux autres parties,
- ✓ le conservateur, responsable de l'œuvre confiée pour restauration, guide son investigation historique et l'étude de son histoire matérielle,
- ✓ un scientifique spécialisé dirige la recherche appliquée.

Les travaux sont rendus début juillet et soutenus publiquement à la mi-septembre.

**Le jury**, qui évalue à la fois le travail de restauration et de recherche effectué par l'élève, est nommé chaque année par le directeur de l'Institut national du patrimoine. Il est composé de six personnalités et comporte des conservateurs du patrimoine, des restaurateurs et des scientifiques, dont les domaines de compétences sont complémentaires. La note attribuée par le jury conditionne l'obtention du **diplôme de « Restaurateur du patrimoine »**. Le diplôme fait mention de la spécialité du restaurateur et le cas échéant de sa section. **Le diplôme confère le grade de master à ses titulaires.**

## Les séminaires

### *Les séminaires communs avec les élèves conservateurs*

Au cours de la scolarité des élèves restaurateurs, des séminaires de réflexion et de méthodologie sont organisés en commun avec les élèves conservateurs de l'Inp. Ces séminaires, qui concernent les différentes promotions d'élèves restaurateurs, permettent des rencontres entre les deux communautés d'élèves et sont le lieu de débats enrichissants sur la conservation-restauration.

Ces séminaires ont pour premier thème la conservation préventive, avec l'organisation de chantiers des collections communs aux élèves restaurateurs et conservateurs. La seconde thématique porte sur les constats d'état, à travers des études de cas menées dans diverses institutions. Enfin, le troisième thème abordé concerne les procédures d'appel d'offres et le rôle respectif des conservateurs et des restaurateurs.

### *Le séminaire de préparation à l'installation professionnelle*

Un séminaire d'une semaine de préparation à l'installation professionnelle est organisé pour les élèves de dernière année d'étude. Les principaux sujets présentés sont les suivants : les différents statuts professionnels, les assurances professionnelles, l'hygiène et la sécurité, la tenue d'une comptabilité, les déclarations, les cotisations, les aspects commerciaux et les appels d'offres.

## L'évaluation

### Les modalités

En première, deuxième, troisième et quatrième années d'études, le contrôle des connaissances est semestriel et noté sur 20. Tous les cours du tronc commun et les cours de spécialité sont concernés par ce contrôle.

L'évaluation comporte des examens écrits, des oraux ou la constitution de dossiers.

L'ensemble des résultats de l'élève est consigné dans un relevé annuel, transmis à l'étudiant à la fin de chaque année scolaire. En cas de résultats insuffisants au contrôle continu des connaissances, les élèves doivent se présenter aux épreuves de rattrapage organisées au début de l'année suivante.

L'accès à l'année supérieure est subordonné :

- à l'obtention d'une note moyenne au moins égale à 10/20 pour chacun des trois domaines d'enseignements suivants : théoriques, artistiques et techniques, scientifiques dans lesquels les cours font l'objet d'un contrôle continu ;
- à l'obtention d'une note au moins égale à 12/20 pour les enseignements pratiques de restauration ;
- à la validation du projet d'étude expérimentale en 2<sup>ème</sup> année et des stages et/ou chantier-école de 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> années.

Les matières notées donnent lieu à la délivrance de crédits ECTS pour chaque semestre.

## Le système ECTS

Le système ECTS (European Credit Transfer System – système européen d'unités capitalisables transférables) facilite la reconnaissance académique des périodes d'études effectuées à l'étranger et des diplômes des différents pays de l'Union Européenne.

Les crédits ECTS représentent, sous la forme d'une valeur numérique affectée à chaque unité de cours, le volume de travail que l'élève est supposé fournir pour chacune d'entre elles. Ils expriment la quantité de travail que chaque unité de cours requiert par rapport au volume global de travail nécessaire pour réussir une année d'études complète dans l'établissement, c'est-à-dire : les cours magistraux, les travaux pratiques, les séminaires, les stages, les recherches ou enquêtes sur le terrain, le travail personnel — en bibliothèque ou à domicile — ainsi que les examens ou autres modes d'évaluation éventuels.

L'ECTS est donc basé sur le volume global de travail de l'élève et ne se limite pas exclusivement aux heures de fréquentation. Dans le cadre de l'ECTS, 60 crédits représentent le volume de travail d'une année d'études et 30 crédits équivalent à un semestre d'études.

## L'organisation des examens

Le service de scolarité précise les dates d'examen (écrit ou oral) ou de remise des dossiers ou rapports de stages par voie d'affichage.

Tous les travaux d'autre nature qu'une épreuve surveillée (ex : dossiers, rapports, mémoires...) doivent être remis au service de la scolarité ou à l'enseignant concerné à la date prévue. Tout retard non excusé par la direction des études sera sanctionné par une pénalité. L'absence de remise d'un travail sera sanctionnée par une note de 0/20.

## L'assiduité

L'assiduité à tous les cours, travaux pratiques et stages est **obligatoire**. Les absences doivent être systématiquement signalées et justifiées auprès de la direction des études. A défaut, des pénalités seront appliquées, et, en cas de manquements graves et répétés à l'obligation d'assiduité, une procédure disciplinaire pourra être mise en œuvre par le directeur de l'Inp.

## Fraude et plagiat

Toute fraude, tentative de fraude ou toute perturbation du déroulement d'une épreuve surveillée entraîne la convocation de l'élève concerné devant le directeur des études qui en rend compte au directeur de l'établissement, lequel décide des suites disciplinaires à donner dans le cadre des procédures citées au 1<sup>er</sup> alinéa. Le plagiat constitue une fraude pouvant entraîner des sanctions telles que l'attribution de la note 0/20 au travail rendu. En cas de citation, les élèves doivent donc impérativement indiquer leurs sources.

## Le diplôme

Le diplôme de « Restaurateur du patrimoine » est délivré par l'Inp au nom de l'État. Il sanctionne la fin des études des élèves restaurateurs, et mentionne la spécialité dans laquelle l'élève a effectué sa scolarité, et éventuellement la dominante dans la spécialité.

Depuis 2006, le *grade de master* est conféré de plein droit aux titulaires du diplôme de restaurateur du patrimoine. La liste des diplômés est publiée chaque année au Journal Officiel.

# L'accueil d'étudiants et de professeurs étrangers, les échanges ERASMUS

## Les élèves étrangers

Le concours d'admission conduisant à la formation complète de cinq ans est ouvert aux Français et aux étrangers.

Par ailleurs, le département des restaurateurs accueille des stagiaires étrangers pour des périodes limitées, dans le cadre d'échanges avec des établissements étrangers.

Enfin, l'obtention par l'Inp d'une charte européenne universitaire Erasmus autorise l'accueil, pour des semestres complets, d'élèves issus d'autres écoles européennes de restauration bénéficiant également d'une telle charte. Ces périodes de placement font l'objet d'une pleine reconnaissance via les ECTS (*cf. infra*).

## Les intervenants étrangers

Plusieurs cours sont donnés par des professeurs d'autres institutions internationales de restauration. Il s'agit, par exemple, de certains cours d'histoire de la restauration (Staatliche Akademie der Bildenden Künste de Stuttgart, Allemagne; Getty Museum, Etats-Unis), de pratiques scientifiques de restauration (Musée d'art et d'histoire de Genève, Suisse), d'histoire de la polychromie et de matériaux du patrimoine (Institut royal du Patrimoine Artistique, Belgique), de techniques d'analyses scientifiques (Getty Museum, Etats-Unis), d'analyse des techniques des dentelles (Hellenic Centre for Research and Conservation of Archaeological Textiles, Grèce).

## Les échanges ERASMUS

L'obtention par l'Inp de la charte universitaire ERASMUS à compter de l'année scolaire 2006-2007 a permis la mise en place d'échanges réguliers avec d'autres établissements européens d'enseignement supérieur de la restauration.

Ces échanges concernent aussi bien les enseignants que les élèves (à partir de la 2<sup>ème</sup> année d'étude). Dans ce dernier cas, la période d'étude est comprise entre 3 et 12 mois. Le système ECTS facilite la reconnaissance académique des périodes d'études effectuées à l'étranger. L'établissement de départ valide cette période d'études au retour de l'élève.

Pour effectuer une partie de la formation dans le cadre d'ERASMUS, il faut donc un accord préalable entre les établissements d'enseignement concernés. La reconnaissance académique totale est en effet une condition *sine qua non* de la mobilité étudiante dans le cadre des programmes ERASMUS. La reconnaissance académique totale suppose que la période d'études à l'étranger (y compris les examens et autres formes d'évaluation) remplace effectivement une période d'études comparable (y compris les examens et autres formes d'évaluation) au sein de l'établissement d'origine, en dépit des éventuelles différences de contenu du programme fixé.

Une mobilité étudiante est formalisée par les établissements d'enseignement concernés à travers trois documents clés :

✓ le contrat d'études :

Il décrit le programme d'études que l'élève doit suivre, ainsi que les crédits ECTS qui lui sont octroyés après avoir satisfait aux conditions requises (examen, évaluation, etc.). Par ce contrat, l'élève s'engage à suivre le programme d'études à l'étranger en le considérant comme une partie intégrante de ses études supérieures ; l'établissement d'origine s'engage à garantir une reconnaissance

académique totale aux crédits obtenus à l'étranger ; et enfin, l'établissement d'accueil s'engage à assurer les unités de cours convenues, sous réserve d'un aménagement des horaires.

- ✓ le relevé de notes : il présente de manière claire, complète et compréhensible pour chacune des parties, les résultats académiques de l'élève, sous forme de crédits ECTS. Il doit être facilement transférable d'un établissement à l'autre.
- ✓ le dossier d'information : il fournit des renseignements utiles à l'étudiant et au personnel enseignant sur les établissements, les facultés/départements, l'organisation et la structure des études, ainsi que sur les unités de cours.

## Programme général des enseignements



1 <sup>ère</sup> ANNEE / SEMESTRE 1								
Unités d'enseignement	Crédits ECTS	Contenu des enseignements	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Stage (h)	Rec her che (h)	Durée totale (h)
Enseignements scientifiques	3,0	chimie générale	35					35
	2,5	sciences appliquées : les matériaux du patrimoine	24					24
Enseignements théoriques	4,0	méthodologie et iconographie classique	42					42
	2,0	techniques de la documentation	15					15
	2,0	introduction aux concepts de conservation-restauration	20					20
	1,5	anglais, allemand, espagnol, italien (au choix)		20				20
Enseignements techniques et artistiques	2,5	dessin			61			61
	1,5	initiation à la prise de vue		19				19
	1,5	initiation à l'informatique		20				20
Pratique des techniques et de la restauration	3,0	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique des techniques *			75			75
	6,5	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique de la restauration *		50	100			150
<b>Total</b>	<b>30,0</b>		<b>136</b>	<b>109</b>	<b>236</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>481</b>

1 <sup>ère</sup> ANNEE / SEMESTRE 2								
Unités d'enseignement	Crédits ECTS	Contenu des enseignements	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Stage (h)	Rec her che (h)	Durée totale (h)
Enseignements scientifiques	2,0	chimie générale	28					28
	2,5	chimie générale	9	20				29
	2,5	physique	32					32
Enseignements théoriques	4,0	méthodologie et iconographie religieuse	42					42
	3,5	introduction à la conservation préventive	20	22				42
	1,5	anglais, allemand, espagnol, italien (au choix)		20,5				20,5
Enseignements techniques et artistiques	2,5	dessin ou photographie (pour élèves spécialité "photographie")			61			61
Pratique des techniques et de la restauration	3,0	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique des techniques *			75			75
	6,5	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique de la restauration *		50	100			150
Chantier-école	2,0	chantier des collections				70		70
<b>Total</b>	<b>30,0</b>		<b>131</b>	<b>112,5</b>	<b>236</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>549,5</b>

2 <sup>ème</sup> ANNEE / SEMESTRE 3								
Unités d'enseignement	Crédits ECTS	Contenu des enseignements	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Stage (h)	Recherche (h)	Durée totale (h)
<b>Enseignements scientifiques</b>	3	chimie organique	34					34
<b>Enseignements théoriques</b>	4,0	histoire du goût et des collections	45					45
	2,0	théorie et histoire de la restauration	20					20
	1,5	anglais, allemand, espagnol, italien (au choix)		20				20
<b>Enseignements techniques et artistiques</b>	2,0	dessin ou photographie (pour élèves spécialité "photographie")			51			51
<b>Pratique des techniques et de la restauration</b>	3,0	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique des techniques *			78			78
	13	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique de la restauration *		77	175			252
	1,5	constats d'état		12				12
<b>Total</b>	<b>30,0</b>		<b>99</b>	<b>109</b>	<b>304</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>512</b>

2 <sup>ème</sup> ANNEE / SEMESTRE 4								
Unités d'enseignement	Crédits ECTS	Contenu des enseignements	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Stage (h)	Recherche (h)	Durée totale (h)
<b>Enseignements scientifiques</b>	3,0	sciences appliquées : propriétés des matériaux, notamment des polymères naturels et synthétiques	40					40
<b>Enseignements théoriques</b>	2,0	informatique appliquée	20					20
	1,5	anglais, allemand, espagnol, italien (au choix)		20.5				20.5
<b>Enseignements techniques et artistiques</b>	2,0	dessin ou photographie (pour élèves spécialité "photographie")			51			51
<b>Pratique des techniques et de la restauration</b>	3,0	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique des techniques *			78			78
	14,0	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique de la restauration *		77	176			253
<b>Projet</b>	4,5	projet d'étude expérimentale					70	70
<b>Total</b>	<b>30,0</b>		<b>60</b>	<b>97.5</b>	<b>305</b>	<b>0</b>	<b>70</b>	<b>532.5</b>

<b>3<sup>ème</sup> ANNEE / SEMESTRE 5</b>								
Unités d'enseignement	Crédits ECTS	Contenu des enseignements	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Stage (h)	Recherche (h)	Durée totale (h)
Pratique des techniques et de la restauration	1,5	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique des techniques *			43			43
	13,5	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique de la restauration *		77	112			189
Stage en France	15,0	stage de spécialité				420		420
<b>Total</b>	<b>30,0</b>			<b>77</b>	<b>155</b>	<b>420</b>	<b>0</b>	<b>652</b>

<b>3<sup>ème</sup> ANNEE / SEMESTRE 6</b>								
Unités d'enseignement	Crédits ECTS	Contenu des enseignements	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Stage (h)	Recherche (h)	Durée totale (h)
Enseignements scientifiques	2,0	sciences appliquées : méthodologie et caractérisation des matériaux	24					24
	1,5	propriétés physiques des systèmes aqueux (l'eau, les tensio-actifs, les sels)	14					14
	2,0	biologie	20					20
Enseignements scientifiques	2,0	biologie (microbiologie et entomologie)	20					20
Enseignements théoriques	2,0	histoire du goût et des collections	25					25
	3,0	droit du patrimoine culturel	30					30
	2,0	théorie et histoire de la restauration	23					23
	2,0	évaluation et gestion des risques (principes et études de cas)	25					25
	1,5	anglais, allemand, espagnol, italien (au choix)		18				18
Pratique des techniques et de la restauration	1,5	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique des techniques *			43			43
	10,5	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique de la restauration *		77	130			207
<b>Total</b>	<b>30,0</b>		<b>181</b>	<b>95</b>	<b>173</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>449</b>

<b>4<sup>ème</sup> ANNEE / SEMESTRE 7</b>								
Unités d'enseignement	Crédits ECTS	Contenu des enseignements	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Stage (h)	Recherche (h)	Durée totale (h)
Enseignements scientifiques	2,0	sciences appliquées : pratique de la restauration	20					20
Enseignements théoriques	1,5	les appels d'offre	15					15
	1,0	anglais, allemand, espagnol, italien (au choix)		16				16
Pratique des techniques et de la restauration	3,0	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique des techniques *			77			77
	18,5	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique de la restauration *		44	180			224
Séminaires	2,0	conservation-restauration des objets composites	14	21				35
	2,0	recherche de l'objet de diplôme	8	16				24
<b>Total</b>	<b>30,0</b>		<b>57</b>	<b>97</b>	<b>257</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>411</b>

<b>4<sup>ème</sup> ANNEE / SEMESTRE 8</b>								
Unités d'enseignement	Crédits ECTS	Contenu des enseignements	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Stage (h)	Recherche (h)	Durée totale (h)
Stage à l'étranger	30,0	stage de spécialité				840		840
<b>Total</b>	<b>30,0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>840</b>	<b>0</b>	<b>840</b>

<b>5<sup>ème</sup> ANNEE / SEMESTRES 9 et 10</b>								
Unités d'enseignement	Crédits ECTS	Contenu des enseignements	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Stage (h)	Recherche (h)	Durée totale (h)
Séminaires	2,0	préparation à l'installation dans la vie professionnelle		35				35
Travail de fin d'études	58,0	selon spécialité					1330	1330
<b>Total</b>	<b>60,0</b>		<b>0</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1330</b>	<b>1365</b>

<b>SOMME</b>	<b>300,0</b>		<b>664</b>	<b>732</b>	<b>1666</b>	<b>1330</b>	<b>1400</b>	<b>5792</b>
--------------	--------------	--	------------	------------	-------------	-------------	-------------	-------------

CM : cours magistraux TD : travaux dirigés TP : travaux pratiques

\* la répartition entre la pratique des techniques et la pratique de la restauration peut varier selon la spécialité. Se référer aux fiches détaillées des enseignements de spécialité.

## Les équipes de l'Inp



## Présentation de la direction de l'Institut National du Patrimoine

**Directeur :**  
Eric Gross

**Secrétaire générale :**  
Sophie Seyer

**Secrétaire général adjoint :**  
Sébastien Zonghero

**Directeur des études  
Département des conservateurs :**  
Gennaro Toscano

**Directeur des études  
Département des restaurateurs :**  
Roch Payet

La direction, le secrétariat général, la direction des études du département des conservateurs et la mission du patrimoine cinématographique se trouvent :

Galerie Colbert  
2 rue Vivienne  
3<sup>ème</sup> étage  
75002 PARIS

Tél : 01 44 41 16 41

## Présentation de la direction des études du département des restaurateurs

Le programme pédagogique est mis en œuvre par la direction des études en concertation avec les responsables d'enseignements et de spécialités, réunis au sein du Conseil des études sous la présidence du directeur des études du département des restaurateurs de l'Inp et après validation par le Conseil scientifique de l'Institut.

**Directeur des études :**  
Roch Payet  
**Secrétariat de la direction des études :**  
Maud Lysson

**Adjointe à la formation initiale :**  
Florence Bertin  
**Adjointe à la formation permanente :**  
Nathalie Le Dantec

**Responsable de la scolarité :**  
Emmanuel Hoblingre  
**Assistante de la scolarité :**  
Malika Houacine

**Administratrice du site :**  
Marie Orantin

## Les responsables des spécialités et des enseignements

Chacune des spécialités proposées par le département est placée sous la responsabilité d'un enseignant restaurateur qui, avec l'aide d'un assistant, établit le programme des enseignements relatifs à sa spécialité. Les autres enseignements sont placés sous la responsabilité de professionnels (universitaires, conservateurs généraux du patrimoine...)

### **Spécialité Arts du feu**

**Responsable :**

Martine Bailly

**Assistante :**

Marie-Anne Loeper-Attia

### **Spécialité Peinture**

**Responsable :**

Patricia Vergez

**Assistante :**

Claudia Sindaco

### **Spécialité Arts graphiques et livre**

**Responsable :**

Marie-Christine Enshaian

**Assistant :**

Thierry Aubry

### **Spécialité Photographie**

**Responsable :**

Anne Cartier-Bresson

**Assistante :**

Françoise Ploye

### **Spécialité Arts textiles**

**Responsable :**

Patricia Dal Pra

**Assistante :**

Cécile Argenton

### **Spécialité Sculpture**

**Responsable :**

Juliette Levy

**Assistante :**

Marie Payre

### **Spécialité Mobilier**

**Responsable :**

Sylvain Oudry

**Assistant :**

Benoît Jenn

### **Responsables des enseignements**

**scientifiques :**

Bertrand Lavédrine et Véronique Verges-Belmin

**Responsable de la pratique du dessin :**

Hervé Manis

### **Directeur de la recherche et des relations scientifiques, responsable des enseignements d'histoire générale de l'art :**

Gennaro Toscano

### **Responsables des enseignements d'histoire de la restauration :**

Brigitte Bourgeois et Georges Brunel

## Les services du département des restaurateurs

### **Le service de la scolarité**

Le service de la scolarité est responsable de la relation quotidienne avec les intervenants, de la réalisation des plannings de cours et de salles et de la mise à disposition du matériel pédagogique. Il assure le suivi de la scolarité des élèves (recueil des notes, assiduité) et gère, en concertation étroite avec le service administratif et financier, les dossiers des intervenants.

Le service organise également les stages des étudiants et veille à la mise en place des échanges d'élèves et d'enseignants dans le cadre de programme européen ERASMUS.

**Contact :** Emmanuel Hoblingre, responsable du service et Malika Houacine, assistante

Mél. : [emmanuel.hoblingre@inp.fr](mailto:emmanuel.hoblingre@inp.fr) ; [malika.houacine@inp.fr](mailto:malika.houacine@inp.fr)

## **Le service administratif et financier**

Le service administratif et financier est notamment responsable de la gestion des dossiers d'inscription (cartes d'étudiant, affiliation à la sécurité sociale, règlement des frais de scolarité), allocations d'étude et indemnités de stage. Il délivre également des attestations de scolarité, les codes de photocopie pour les photocopieurs. Il gère les frais de missions, organise les visites médicales, enregistre, le cas échéant, les accidents de travail et s'occupe des commandes de matériel (consommables et équipements).

**Contact** : Marie Orantin, administratrice du site

Mél. : [marie.orantin@inp.fr](mailto:marie.orantin@inp.fr)

## **Le service technique**

Le service technique a la responsabilité de la sécurité des biens (œuvres, matériels...) et des personnes.

**Contact** : Jacques Pogu, chef de service

Mél. : [jacques.pogu@inp.fr](mailto:jacques.pogu@inp.fr)

## **Le service informatique**

Il assure la maintenance du parc des équipements informatiques disponibles en atelier et dans la salle informatique, ainsi que l'assistance en informatique, en collaboration avec le service informatique du département des conservateurs.

**Contact** : Patrick Noblet (pour l'informatique)

Mél. : [patrick.noblet@inp.fr](mailto:patrick.noblet@inp.fr)

## **La régie des œuvres**

La régie des œuvres tient à jour l'enregistrement des œuvres et objets confiés au département des restaurateurs et contrôle leurs mouvements internes et externes.

Elle assure le lien administratif et logistique avec les institutions propriétaires (organisation des arrivées et des départs, constats d'état, valeurs d'assurance, conventions, prises en charge, décharges, etc.).

Elle veille au respect des bonnes conditions de conservation des œuvres lors de leurs déplacements et durant leur séjour au département.

**Contact** : XXX, responsable

Mél. : [xx@inp.fr](mailto:xx@inp.fr)

## **La bibliothèque**

La bibliothèque est un espace de consultation et de recherches important pour les élèves restaurateurs. Ce fonds spécialisé, un des plus importants d'Europe, met à leur disposition un très grand nombre d'ouvrages français et étrangers, références bibliographiques, périodiques, articles, acquis depuis 1978, traitant de la conservation et de la restauration.

Plusieurs postes informatiques installés dans la salle de lecture permettent d'accéder aux informations diffusées sur Internet en particulier à la BCIN, Base internationale de données en conservation et restauration qui compte 190 000 références.

**Contact** : Maryse Pierrard, responsable

Mél. : [maryse.pierrard@inp.fr](mailto:maryse.pierrard@inp.fr)

## La documentation des œuvres

Le service de la documentation des œuvres conserve les documents produits dans le cadre des interventions de restauration menées par les élèves et les enseignants du département des restaurateurs :

- rapports d'étude et de traitement,
- rapports d'analyses scientifiques,
- photographies, radiographies,
- comptes rendus de chantiers,

Lieu de mémoire des ateliers, la documentation constitue aussi un instrument de recherche mis à la disposition des étudiants et des professionnels.

La documentation des œuvres est consultable uniquement sur rendez-vous.

**Contact** : Odile Blanc, responsable

Mél. : [odile.blanc@inp.fr](mailto:odile.blanc@inp.fr)

## Le laboratoire

Le département des restaurateurs est la seule école de restauration en France à disposer d'un laboratoire de proximité apportant son appui à l'équipe pédagogique.

Intégré au département des restaurateurs, le laboratoire assure trois missions :

- établir les dossiers scientifiques nécessaires à la restauration,
- collaborer à la pédagogie,
- contribuer au développement de la recherche en conservation-restauration.

Son équipe est constituée de trois physico-chimistes et d'un photographe-manipulateur radiographie X.

Pour certaines demandes, le laboratoire collabore avec ses partenaires du ministère de la Culture et de la Communication (C2RMF, CRCC, LRMH) ou des scientifiques universitaires, notamment de l'Université Pierre et Marie Curie - Paris VI.

**Contact** : Marie-Christine Papillon, responsable

Mél. : [marie-christine.papillon@inp.fr](mailto:marie-christine.papillon@inp.fr)

## Les partenaires institutionnels



L'Inp développe une politique de partenariats avec diverses institutions, universités ou centres de recherche, aux niveaux national et international.

## Collaborations au niveau national

Les coopérations avec le monde universitaire ont été établies avec le souci d'une synergie la plus efficace possible dans le domaine de la formation à la restauration :

- ✓ Convention avec l'Université de Paris I dans le cadre du master de conservation-restauration des biens culturels : mise en commun de certains enseignements scientifiques et théoriques (microbiologie, entomologie et droit du patrimoine notamment), ainsi que de quelques enseignements de spécialité.
- ✓ Convention avec l'IUT de Paris XIII : accès réciproque aux laboratoires de l'Inp et de l'IUT de Paris XIII, participation aux projets d'étude expérimentale de 2<sup>ème</sup> année et aux projets technico-scientifiques des travaux de fin d'études des élèves restaurateurs.
- ✓ Convention avec le Laboratoire de Dynamique, Interactions et Réactivité de l'Université de Paris VI : accès à la chromatographie gazeuse couplée au spectromètre de masse (CG-SM) garanti aux scientifiques du laboratoire de l'Inp pour un certain nombre d'injections défini chaque année.

Ces conventions sont complétées par celles établies avec les laboratoires mixtes du ministère de la Culture et de la Communication et du CNRS pour favoriser les échanges et collaborations scientifiques entre l'Inp / département des restaurateurs et ces laboratoires :

- ✓ Centre de recherches sur la conservation des collections (CRCC) : accès au microscope à balayage garanti aux scientifiques du laboratoire de l'Inp pour un certain nombre de jours défini chaque année.
- ✓ Centre de recherche et de restauration des musées de France (C2RMF) pour améliorer la connaissance sur les matériaux du patrimoine et l'histoire des techniques, étudier les conditions de conservation des œuvres et mieux connaître les matériaux de restauration et de conservation. Des analyses sont ainsi effectuées au C2RMF, notamment dans le cadre des projets technico-scientifiques des travaux de fin d'études des élèves restaurateurs.

D'autres conventions ont été conclues notamment avec la Bibliothèque nationale de France ou le CICRP à Marseille, pour l'accueil en stage d'élèves restaurateurs de la spécialité « Arts graphiques et livre »,

Par une convention-cadre, l'Inp et l'Ecole du Louvre se sont engagés dans un partenariat en vue de permettre, d'une part, l'accueil d'élèves restaurateurs de l'Inp à certains cours de l'Ecole du Louvre (notamment les cours du soir « Rachel Boyer » ou les cours de spécialité) et, d'autre part, l'admission d'élèves de seconde année de 2e cycle de l'Ecole du Louvre (Diplôme de recherche appliquée) à certains cours dispensés par l'Inp à ses élèves restaurateurs.

## Collaborations au niveau international

L'Inp développe également des coopérations internationales, qui reposent sur des partenariats avec diverses institutions et/ou l'Union européenne :

- ✓ l'ICCROM<sup>1</sup>, pour l'organisation d'un cours international « Sharing Conservation Decisions », en collaboration avec l'ISCR<sup>2</sup>, l'Opificio delle Pietre Dure (Florence) et la Venaria Reale (Turin). La finalité de ce cours organisé en 2006 portait sur l'appréhension de la manière dont les décisions en matière de conservation-restauration peuvent être partagées entre les différents professionnels.
- ✓ l'association G. Secco Suardo et quatre autres partenaires européens, pour un projet de Lexique multilingue sur la conservation-restauration des biens culturels (peinture sur bois).
- ✓ l'INSAP<sup>3</sup> et le ministère de la culture du Royaume du Maroc, pour la mise en place d'une action de formation de restaurateurs marocains du patrimoine.
- ✓ L'IFAO<sup>4</sup> pour la réalisation, en juin 2007, 2008 et 2010, d'un chantier-école de conservation-restauration de textiles archéologiques à l'inspectorat de Fostat avec les élèves de la spécialité « Arts textiles ».
- ✓ Le CEALEX<sup>5</sup> pour la réalisation, en juin 2009, d'un chantier-école de conservation-restauration des calques et de plans anciens, avec les élèves de la spécialité « Arts graphique ».
- ✓ L'école française d'Athènes pour la réalisation, en juin 2009, d'un chantier-école de conservation-restauration des bronzes du musée de Delphes, avec les élèves de la spécialité « Arts du feu ».
- ✓ L'Italie, à travers une mission de coopération en faveur du patrimoine sinistré des Abruzzes qui a donné lieu à des chantiers-école en 2009, 2010 et 2011.
- ✓ Le Sénégal pour la réalisation en juin 2011 d'un chantier-école de conservation préventive d'objets du musée de Dakar avec les élèves de la spécialité « Arts du feu ».

L'Inp est également membre du réseau européen ENCoRE pour l'enseignement de la conservation-restauration (European Network for Conservation and Restoration Education - ENCoRE), bénéficiant ainsi d'un réseau diversifié et actif de partenaires européens.

---

<sup>1</sup> ICCROM : Centre international d'études pour la conservation et la restauration des biens culturels / International Centre for the Study of the Preservation and Restoration of Cultural Property – Rome, Italie.

<sup>2</sup> ISCR : Istituto Superiore per la Conservazione ed il Restauro (ancien Istituto Centrale per il Restauro) – Rome, Italie.

<sup>3</sup> INSAP : Institut national des sciences de l'archéologie et du patrimoine – Rabat, Maroc

<sup>4</sup> IFAO : Institut français d'archéologie orientale – Le Caire, Egypte

<sup>5</sup> CEALEX : Centre d'études alexandrines – Alexandrie, Egypte

## Après la formation initiale



## Les bourses

### La fondation Carnot

La Fondation Carnot, placée sous l'égide de la Fondation de France, accorde depuis plusieurs années des bourses à de jeunes élèves de l'Ecole Polytechnique afin de leur offrir une formation complémentaire aux Etats-Unis, dans les meilleures universités, et les encourager à envisager une carrière internationale.

Elle a créé, en 2003, quatre bourses de recherches pour deux conservateurs du patrimoine et deux restaurateurs du patrimoine diplômés de l'Institut national du patrimoine, souhaitant réaliser une recherche à l'étranger.

Elle souhaite leur permettre de réaliser un travail de recherche de haut niveau scientifique, dans le pays étranger de leur choix, en fonction de la nature de leurs projets. La Fondation Carnot espère que de tels séjours stimuleront le goût de la recherche et de la confrontation internationale des conservateurs du patrimoine et des restaurateurs du patrimoine de manière à enrichir l'exercice de leurs pratiques professionnelles et la présence de la France dans le monde.

Les bourses de la Fondation Carnot s'adressent aux conservateurs et aux restaurateurs du patrimoine diplômés de l'Inp depuis 1991. D'un montant de 5.000 euros, elles sont attribuées à l'issue de l'examen d'un dossier et de l'audition des candidats par **un jury qui se réunit chaque année le premier vendredi de décembre pour les restaurateurs**. Les dossiers de candidature doivent être déposés à la direction des études du département des restaurateurs au plus tard pour le 2 novembre précédent.

Pour tout renseignement complémentaire sur les bourses attribuées aux restaurateurs du patrimoine, s'adresser à M. Roch Payet, directeur des études.

### La bourse CNAP

Le centre national des arts plastiques (CNAP) soutient l'étude et la recherche en matière de restauration et de conservation d'œuvres d'art contemporain en versant une allocation d'étude pouvant aller jusqu'à 8 000 € par projet pour une durée de 6 mois.

Pour tout renseignement : CNAP, Tour Atlantique, 1, Place de la Pyramide, 92 911 Paris La Défense.  
[www.cnap.fr](http://www.cnap.fr)

## L'Association des élèves et anciens élèves

L'Association des élèves et anciens élèves (AEAE) a pour principales activités :

- d'être un relais de la vie étudiante et d'entretenir les liens avec les professionnels diplômés de l'Inp,
- de concevoir, rédiger et mettre à jour l'annuaire des élèves et anciens élèves de l'Inp,
- d'organiser des festivités liées à l'école,
- d'informer des personnes et institutions désireuses de renseignements sur les diplômés, le cursus de l'école, la préparation du concours etc.,
- d'entretenir des relations avec les autres regroupements de professionnels de la conservation-restauration (FFCR, Icosaèdre etc.).

L'association réalise régulièrement une édition mise à jour de l'annuaire des élèves et anciens élèves.

### **Contact :**

AEAE (Restaurateurs)  
150, avenue du Président-Wilson  
93210 Saint-Denis La Plaine  
Adresse mél : [aeae.restaurateur@gmail.com](mailto:aeae.restaurateur@gmail.com)  
Site : <http://aeaerestaurateur.fr>

## La formation permanente des restaurateurs

L'Inp organise des formations selon trois axes : la formation permanente des restaurateurs, des formations communes aux conservateurs et aux restaurateurs, des formations spécifiques destinées aux institutions.

### **La formation permanente pour les restaurateurs professionnels**

Les stages, tables-rondes et séminaires de deux ou trois jours s'adressent essentiellement aux restaurateurs professionnels en activité. Ils invitent les restaurateurs de spécialités différentes à la découverte de nouvelles méthodes de travail, à l'exploitation des résultats et par là même à une mise en réseau des participants, en favorisant échanges et réflexions sur la profession.

### **Le domaine partagé de formation permanente du département des restaurateurs et du département des conservateurs**

Ces formations permettent à des conservateurs et à des restaurateurs d'échanger des pratiques et des réflexions sur ces domaines communs de la conservation-restauration.

### **Les formations spécifiques**

L'Inp organise également des formations spécifiques à la demande d'institutions patrimoniales publiques et privées.

**Contact :** Nathalie Palmade-Le Dantec, adjointe au directeur des études, chargée de la formation permanente, Anne Archenoul et Laetitia Létendard, chargées de mission  
Mél : [nathalie.ledantec@inp.fr](mailto:nathalie.ledantec@inp.fr), [anne.archenoul@inp.fr](mailto:anne.archenoul@inp.fr), [laetitia.letendard@inp.fr](mailto:laetitia.letendard@inp.fr)