

CONSERVATION – RESTAURATION

150 HEURES

COORDINATION

Judith KAGAN, conservateur général du patrimoine, chef du bureau de la conservation du patrimoine mobilier et instrumental, Sous-direction des Monuments historiques et des espaces protégés, Service du patrimoine, Direction générale des patrimoines

Béatrice SARRAZIN, conservateur en chef du patrimoine, Chef du Département restauration, Centre de recherche et de restauration des musées de France

Le programme est conçu en deux parties : un tronc commun à toutes les spécialités (destiné à donner aux conservateurs des outils méthodologiques) et des enseignements dits d'approfondissement. Le tronc commun du module porte l'accent sur les questions méthodologiques tandis qu'une large partie du module propose des enseignements spécialisés construits sous la forme de semaines d'approfondissement par spécialités, afin de mieux prendre en compte la spécificité de chaque métier. Les programmes permettent d'aborder les principes généraux de la restauration et leur déclinaison en fonction des différents types d'objets patrimoniaux.

Ce module est également l'occasion d'un rapprochement entre les élèves conservateurs et les élèves restaurateurs de l'Inp en cours de formation au département des restaurateurs, autour de séances communes (déontologie de la restauration, conservation préventive, chaîne de la conservation-restauration).

THEMES ABORDES

Introduction à la conservation-restauration

Conservation : faire l'état des lieux

Conservation préventive : étude de cas

Conservation-restauration : panorama, historique, études de cas

Constat d'état

Programmation en conservation-restauration

Préconisations de conservation

Valorisation des restaurations

Les organismes internationaux de conservation et restauration

VALIDATION DU MODULE

Individuel – Ecrit / Coef 1

Rédaction d'une note (5 pages maximum) analysant les méthodes et les moyens mis en œuvre en matière de conservation préventive par l'institution patrimoniale dans laquelle l'élève effectue son stage de spécialité.