Polymères et vieilles dentelles

Léonie Hénaut

► To cite this version:

Léonie Hénaut. Polymères et vieilles dentelles : La restauration et la conservation dans un musée de costumes. Sociétés contemporaines, 2007, 66, pp.79 - 99. 10.3917/soco.066.0079 . hal-02544227

HAL Id: hal-02544227

<https://hal-sciencespo.archives-ouvertes.fr/hal-02544227>

Submitted on 30 Jul 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Léonie Hénaut

POLYMÈRES ET VIEILLES DENTELLES. LA RESTAURATION ET LA CONSERVATION DANS UN MUSÉE DE COSTUMES¹

DOSSIER

Résumé : À partir du cas d'un musée de costumes parisien, cet article traite de la manière dont un musée fait face aux changements que connaît le domaine de la restauration des œuvres d'art depuis les années 1970 en France. Ces changements sont culturels et technologiques, mais aussi internes au groupe des restaurateurs : un nouveau profil professionnel apparaît, rassemblant des personnes ayant suivi une formation universitaire et non une formation artisanale. L'étude du lien entre changement du contenu du travail et transformations de la division du travail au sein de l'institution, montre que les restauratrices issues des nouvelles formations qui entrent au musée prennent appui sur le changement de l'activité pour revaloriser leur position par rapport aux anciennes restauratrices et aux conservatrices.

Le musée est appréhendé ici comme un lieu de travail dans lequel différentes catégories de professionnels coopèrent pour assurer une double mission : la valorisation des collections et leur conservation matérielle. La première mission a été souvent prise comme objet par la sociologie : soit en partant des publics ou de leurs manières de recevoir les œuvres, soit en étudiant les groupes professionnels impliqués dans la diffusion des collections.² En revanche, la mission strictement conservatoire du musée n'a été jusqu'ici étudiée que par l'histoire de l'art et la muséologie. Nous nous intéressons ici aux activités de restauration et de conservation matérielle des œuvres et à leurs professionnels d'un point de vue sociologique. Ce champ d'activité a connu des bouleversements importants à partir des années 1950 et plus encore dans les années 1970 et 1980. On peut distinguer, d'une part, les changements culturels, technologiques et organisationnels affectant la façon dont on traite les œuvres de musée ; d'autre part, les changements internes au groupe professionnel des restaurateurs depuis l'apparition de nouvelles formations.

Les premiers naissent des préoccupations qui animent la communauté muséale internationale au sortir de la seconde Guerre Mondiale. Dans le sillage de l'Unesco, les conservateurs de musées se réunissent à partir de 1946 au sein de l'ICOM (International Council

1/ L'auteur tient à remercier C. Bense Ferreira Alves, P. Milburn et F. Poulard pour leurs commentaires.

2/ Ainsi, les conservateurs de musée (Octobre, 1996 ; Poulard, 2005), les techniciens d'art (Darré, 1993) et les médiateurs culturels (Peyrin, 2005) ont été étudiés de façon approfondie.

Le domaine du costume constitue un exemple particulièrement abouti des changements culturels, technologiques et organisationnels en matière de conservation muséale.

of Museums) pour élaborer une « définition du musée » et promouvoir son « utilité sociale » (Poulot, 2005). Dans ce cadre, ils s'intéressent en particulier aux problèmes de restauration et formulent une nouvelle approche – dite « moderne » – de l'activité. Ces innovations culturelles et technologiques touchent d'abord le domaine des peintures³ puis gagnent l'ensemble des objets appelés désormais « biens culturels ». En premier lieu, « l'authenticité » et « l'intégrité » des œuvres sont valorisées et l'on cherche à identifier, documenter et bien souvent à enlever tout ce qui n'est pas de la main de l'artiste. En second lieu, la science est « mise au service de l'art » à travers la mobilisation croissante de savoirs théoriques et de dispositifs scientifico-techniques pour analyser les œuvres. Enfin, on assiste au développement des collections, des expositions et des prêts entre musées, ce qui fait naître de nouveaux problèmes de conservation en matière de stockage, de présentation et de transport. En réponse, le « suivi » des collections est mieux organisé grâce à un système de documentation et les actions « préventives » sur l'environnement des œuvres sont favorisées au détriment des interventions « curatives » sur l'objet lui-même. Dans cet article, on s'intéresse en particulier à la conservation des costumes car elle fait très tôt l'objet d'une réflexion conduisant à l'édition de « Règles de conduite », fixées en 1986 par le Comité du Costume de l'ICOM.⁴ Le texte comporte un ensemble d'indications, de prescriptions et de proscriptions quant aux décisions à prendre et aux gestes à effectuer pour cataloguer, toucher, restaurer, porter, manipuler, exposer ou stocker une œuvre textile. Avec l'apparition rapide et surtout la formalisation de ces normes, le domaine du costume constitue un exemple particulièrement abouti des changements culturels, technologiques et organisationnels en matière de conservation muséale.

Parallèlement, le groupe professionnel des restaurateurs connaît un changement interne à la suite à l'apparition de nouveaux savoirs et de nouvelles formations de type universitaire en France à partir des années 1970. Avec les nouvelles formations apparaît donc un nouveau profil professionnel de restaurateurs que l'on appelle ici restaurateurs spécialisés.⁵ À partir des années 1980, leur groupe tend à se structurer sur le modèle des professions établies : les restaurateurs spécialisés se nomment « conservateurs-restaurateurs de biens

3/ Une Commission pour le traitement et le nettoyage des peintures est créée en 1949.

4/ Officiellement reconnu en 1962, ce comité est aujourd'hui encore composé en majorité de conservateurs de musées de costumes, même si d'autres catégories professionnelles (restaurateurs, historiens de l'art et documentalistes, entre autres) peuvent y adhérer depuis les années 1980. Ce type d'organisation est un organe de réflexion et d'échange, mais aussi un lieu de revendications professionnelles.

5/ À propos de la morphologie de la population des restaurateurs d'œuvres d'art en France et de son évolution, voir l'encadré ci-après.

culturels », fondent des associations et se fédèrent autour d'une déontologie commune, énoncée dans le « Code d'éthique et de formation » adopté par la confédération européenne. Ils souhaitent avant tout se distinguer des « restaurateurs d'art », c'est-à-dire des restaurateurs de formation artisanale ou artistique. Cette revendication relève d'une lutte entre deux générations de professionnels et d'une situation de concurrence sur le marché de la restauration. À cet égard, la Loi Musées de 2001 apporte une première reconnaissance juridique aux restaurateurs spécialisés en rendant nécessaire l'obtention d'un diplôme ou d'une habilitation pour exercer sur les œuvres des collections des musées de France. Dans le domaine de la restauration des arts textiles qui nous intéresse ici, coexistent deux types de restauratrices à partir des années 1980 : d'une part, des couturières, des dentellières et des brodeuses qui ont été formées en apprentissage et bien souvent confectionnent et vendent des objets en même temps qu'elles en restaurent ; d'autre part, des restauratrices spécialisées mobilisant des savoirs théoriques appliqués et revendiquant leur appartenance au monde des professions intellectuelles.

C'est donc l'ensemble du champ d'activité de la restauration qui s'est transformé : du fait de l'apparition de nouveaux savoirs, de nouvelles techniques et de nouvelles conventions, et avec la naissance d'un nouveau profil de professionnels en quête de légitimité sociale et juridique. Comment les musées ont-ils fait face à la transformation de l'activité de restauration et à la montée en qualification des restaurateurs ?

Comment les musées ont-ils fait face à la transformation de l'activité de restauration et à la montée en qualification des restaurateurs ?

À partir du cas d'un musée de costumes, on interroge la manière dont une institution fait face à ce double changement. En particulier, on s'intéresse à l'évolution de la division du travail au sein de l'institution.⁶ Nous montrerons notamment que les restauratrices spécialisées ont pris appui sur les changements de l'activité de restauration pour revaloriser leur place dans la division du travail. Notre analyse est restreinte aux acteurs travaillant directement au contact des œuvres : parmi ces derniers, on distingue les restauratrices, les conservatrices, et l'ensemble du personnel œuvrant au stockage des costumes dans les réserves, à leur transport et à leur présentation lors des expositions. Dans notre approche, le musée est à la fois un système technique et un système hiérarchique. Le premier rassemble les œuvres d'art, leurs prolongements socio-techniques (le « dossier d'œuvre », les « constats d'état », les photographies, les analyses

6/ Le personnel du musée enquêté a toujours été quasi exclusivement féminin, y compris au poste de direction. Aussi, par convention, on emploiera toujours le féminin pour désigner les acteurs.

ÉLÉMENTS DE MORPHOLOGIE SOCIALE DES RESTAURATEURS

La population des restaurateurs d'œuvres d'art

D'après une étude quantitative réalisée par le Dep (Département des Études et de la Prospective du Ministère de la Culture), la population des restaurateurs d'œuvres d'art comptait en France 4 700 personnes en 1993. La très grande majorité d'entre eux exercent en tant qu'indépendants, quand bien même ils interviennent sur des œuvres de collections publiques. La population se caractérise néanmoins par une grande hétérogénéité quant aux caractéristiques socio-démographiques des restaurateurs, quant à leurs modalités d'exercice de l'activité (statut juridique, structure de travail, moyens scientifico-techniques, composition de la clientèle, autres activités, etc.), leur domaine de spécialité et leur formation. Aux restaurateurs ayant suivi une formation de type artistique ou artisanal par apprentissage en atelier s'ajoutent ceux que nous appelons ici restaurateurs spécialisés : des restaurateurs ayant suivi une formation de type universitaire, diplômante au niveau II et dispensant des enseignements d'histoire de l'art, de physique, de chimie, et de méthodes de la restauration « moderne ». L'enquête du Dep compte 900 restaurateurs spécialisés en 1993 ; il y en a plus de 1 200 aujourd'hui.

Quatre formations sont reconnues par l'État comme délivrant un diplôme de niveau II en restauration. Deux d'entre elles enseignent tous les domaines de spécialité : la Maîtrise de Sciences et Techniques de conservation-restauration des biens culturels de l'Université Paris I (MST), créée en 1973, et l'Institut de Formation des Restaurateurs d'œuvres d'Art, département de l'Institut National du Patrimoine depuis 2002 (IFROA-INP), créé en 1977. Les deux autres sont la section restauration d'œuvres sculptées de l'école régionale des Beaux-Arts de Tours et la section conservation-restauration d'œuvres peintes de l'école municipale des Beaux-Arts d'Avignon, créées au début des années 1980.

Les restaurateurs dans le secteur des arts textiles

En regard des deux secteurs principaux que sont la restauration des peintures et du mobilier, le secteur de la restauration textile est peu développé : 3 % des restaurateurs y travaillent en 1993 selon le Dep, soit 140 personnes, contre 25 % pour la peinture ou le mobilier. Il est l'un des rares secteurs à compter des restaurateurs salariés au sein d'institutions culturelles. Enfin, pour des raisons historiques que nous évoquons brièvement dans cet article, la restauration des arts textiles emploie une écrasante majorité de femmes alors que le groupe des restaurateurs est masculin à 60 %. Aujourd'hui, dans le domaine des arts textiles, 50 restauratrices et 4 restaurateurs peuvent intervenir sur les collections des musées de France.

chimiques mais aussi les dispositifs d'exposition et de stockage) et la façon dont on les traite. Quant au système hiérarchique ou « système de travail » (Hughes, 1996 [1956]), il comporte tous les acteurs travaillant directement au contact des œuvres ainsi que leurs interactions et leur place dans la division du travail. Dans cet article, on cherche à comprendre l'articulation de ces deux systèmes hétérogènes en explicitant ce qui lie leurs changements respectifs, soit le changement du contenu du travail et les transformations de la division du travail. Le système technique change du fait de la mise en œuvre des nouvelles normes de conservation des costumes et des nouvelles techniques de

restauration ; le système hiérarchique régissant le lieu de travail, lui, est bouleversé par l'arrivée d'une nouvelle catégorie de travailleuses, les restauratrices spécialisées. Celles-ci portent les aspirations du groupe professionnel auquel elles appartiennent. Les sociologues des professions mentionnent tous que les groupes qui accèdent au statut de profession sont dotés d'une compétence technique spécifique fondée scientifiquement (Dubar et Tripier, 1999). Mais les savoirs formels et les changements techniques sont évoqués *a posteriori* comme des instruments nécessaires à la professionnalisation et non étudiés au cours du processus en tant qu'appuis du développement professionnel. La plupart des travaux n'évoquent que marginalement l'effet du changement du contenu réel du travail sur les hiérarchies entre les acteurs d'une même organisation ou entre les groupes professionnels d'un même champ d'activité. Cependant, dans le sillage de E. Hughes, des travaux suggèrent que les changements techniques font disparaître des tâches et apparaître de nouveaux métiers, ce qui entraîne une redéfinition de la division du travail non seulement entre les groupes professionnels, mais aussi au niveau intra-organisationnel (Abbott, 1988). Suivant cette piste, nous allons donc montrer que les restauratrices spécialisées se sont saisies des changements du système technique pour revaloriser leur place dans la division du travail au sein même du musée et ainsi bouleverser le système hiérarchique.

Le musée enquêté est un musée de costumes créé à Paris en 1956.⁷ Les travaux de restauration des collections ont toujours été effectués par le personnel de l'institution, à l'exception de certains travaux lourds effectués à l'extérieur par des restauratrices indépendantes. Les collections n'ont toujours été présentées qu'à travers des expositions temporaires thématiques : deux fois par an en moyenne, des costumes sont sélectionnés parmi ceux conservés dans les réserves du musée, examinés, restaurés puis présentés sur des mannequins ou dans des vitrines. Dans le contexte étudié, l'organisation générale du travail suit le rythme des expositions temporaires. Ces dernières constituent alors le produit d'une « chaîne de coopération » (Becker, 1988 [1982]) engageant les différents acteurs étudiés. Dans ce cadre d'analyse, les conservatrices assurent « l'activité cardinale », en l'occurrence ici la conception des expositions. Les restauratrices font alors partie du « personnel de renfort » assistant les conservatrices, au même titre que les acteurs participant au transport des œuvres, à leur présentation, leur manipulation, et leur installation dans les réserves. Ce personnel exerce également continuellement une activité de service au sein de l'institution : la conservation des collections dans les réserves et le suivi de l'état matériel des œuvres.

7/ À propos du musée et de l'enquête réalisée, voir l'encadré méthodologique.

MÉTHODOLOGIE

Spécificité du musée enquêté

Le musée enquêté est l'un des quatorze musées de la Ville de Paris et l'un des plus fréquentés. L'ancienneté et l'ampleur de sa collection (30 000 costumes et 40 000 accessoires) en font l'un des cinq plus grands musées de costumes du monde. Le musée enquêté a connu, dans les années 1980, le même essor que la plupart des musées : son effectif a augmenté et les expositions ont pris de l'ampleur. Les travaux de restauration sont internalisés et un personnel salarié est voué à la conservation des œuvres. En cela il est loin d'être représentatif de l'ensemble des contextes muséaux de restauration français : dans la plupart des cas, les conservateurs font appel à des restaurateurs indépendants qui viennent travailler au musée ou traitent l'objet dans leur propre atelier.

Ce cas nous a intéressé, non comme un cas représentatif, mais comme un cas exemplaire de dynamisme face aux changements en matière de conservation matérielle des œuvres d'art : les trois conservatrices en chef successives sont membres actives de l'ICOM-Costumes et la première est l'une des fondatrices de ce comité à la fin des années 1950 ; à partir de 1986, les moyens financiers mis en œuvre par la municipalité pour la création de réserves de 4 000 m² et d'un service de restauration « aux normes » sont sans précédent, le projet s'inscrivant dans une perspective de modernisation sociale et de compétition internationale. Le musée compte aujourd'hui 7 conservatrices et le service de restauration 12 personnes : 3 restauratrices, 3 couturières et 6 personnes formant « l'équipe de conservation préventive ».

Enquête

Au cours de l'enquête au sein de ce musée, nous avons recueilli des matériaux divers pour répondre à un double objectif : en premier lieu, recomposer la trajectoire de l'activité de restauration au sein de l'institution depuis la création de celle-ci, il y a un demi siècle ; en second lieu, appréhender ensemble les changements ayant trait, d'une part, aux techniques de restauration et aux dispositifs matériels de conservation et d'exposition (système technique) et, d'autre part, aux relations entre acteurs (système hiérarchique).

Pour l'analyse, nous avons croisé des matériaux documentaires et des matériaux vivants. Nous avons consulté des documents municipaux, les archives du musée, les catalogues d'exposition publiés pendant la période. L'intérêt de ces derniers, au nombre de 63, a notamment résidé pour nous dans les pages de remerciements et les photographies : ce sont autant de documents datés nous renseignant sur l'état de l'activité et de la division du travail à un moment donné. Nous avons également étudié les documents de travail, c'est-à-dire les documents produits et utilisés en situation de travail (diverses fiches, étiquettes, « constats d'état » et « fiches de santé » des œuvres).

Nous avons recueilli des entretiens approfondis auprès des deux conservatrices les plus anciennes et de trois restauratrices ayant travaillé au musée. Nous avons également pu observer l'ensemble des actes de travail effectués dans le service de restauration actuel (dépoussiérage, installation des costumes dans les réserves, choix des costumes par les conservatrices, restauration, mannequinage, fabrication des supports d'exposition, séance de prise de vue photographique) et réaliser, lors des jours d'observation, des entretiens informels auprès de l'ensemble des personnes y travaillant.

Nous allons présenter nos résultats en considérant l'évolution des relations qu'entretiennent les restauratrices spécialisées avec les autres catégories d'acteurs présentes au sein de l'institution. On s'intéressera à la façon dont les changements de l'activité leur ont permis de revaloriser leur position, en montrant successivement qu'elles ont réussi à obtenir une certaine légitimité face aux conservatrices, à subordonner les anciennes restauratrices et à contrôler le reste du personnel de renfort dévoué à la conservation matérielle des collections.

■ LA REVALORISATION DE LA POSITION DES RESTAURATRICES PAR RAPPORT AUX CONSERVATRICES : LA RECONNAISSANCE D'UNE EXPERTISE PROPRE À LA CONSERVATION MATÉRIELLE

La trajectoire que connaît l'activité de restauration au sein du musée enquêté comporte trois phases. Dans les années 1950, les activités de lavage, repassage, amidonnage et couture sont désignées par les vocables « entretien », « réparation » ou « remise en état ». Elles sont effectuées par la conservatrice d'alors⁸, sa mère, ainsi que des personnes non qualifiées appelées collectivement « les dames ». Toutes mobilisent pour la conservation des costumes du musée des savoirs acquis dans la sphère domestique. À partir de 1978, ce sont des couturières qualifiées, titulaires d'un Certificat d'Aptitude Professionnel ou d'un Brevet Professionnel en couture, qui exécutent les travaux de couture, mais ce n'est qu'en 1981 que ceux-ci sont évoqués sous le terme « restauration » et se distinguent des « travaux d'entretien ». L'activité de « restauration cousue » mobilise alors un savoir-faire particulier, fruit d'un apprentissage professionnel, et non plus un savoir-faire commun à l'ensemble du personnel féminin du musée, issu d'un apprentissage domestique. En 1986, la première restauratrice spécialisée est employée et l'on parle dès lors de « l'atelier » ou du « service de restauration » ; aujourd'hui, celui-ci compte trois restauratrices, toutes diplômées de l'IFROA ou de la MST, et l'une d'elle est responsable du service. L'évolution de l'activité de restauration correspond donc à une double montée en qualification des restauratrices. Nous avons étudié la transformation des tâches

8/ En cinquante ans d'activité, le musée n'a connu que trois conservatrices en chef : C1 de 1956 à 1985 (retraite), C2 de 1985 à 1989 (décès) et C3 qui est encore en activité. Le nombre de conservatrices n'a cessé d'augmenter ; en plus de la directrice, le musée en compte six aujourd'hui qui sont chargées des collections des différents départements.

effectuées et l'évolution de leur répartition pour comprendre comment ces changements bouleversent les relations de travail entre les restauratrices et les conservatrices, ces dernières étant historiquement la catégorie professionnelle hiérarchiquement dominante au sein du musée en vertu de leur statut social puis de leur qualification (Octobre, 1996).

■ L'ARRIVÉE DES RESTAURATRICES QUALIFIÉES ET L'INSTAURATION D'UNE DIVISION DU TRAVAIL

À la faveur de la première montée en qualification des restauratrices, une division des tâches s'établit au sein de l'institution. D'une part, les personnes effectuant jusqu'alors les travaux de couture quittent l'atelier de restauration pour le service d'entretien, celui-ci n'employant aucun personnel qualifié. D'autre part, comme on va le voir maintenant, les conservatrices cessent de participer aux travaux de restauration et d'entretien pour se consacrer entièrement à la conception des expositions et à la rédaction des catalogues.

Dès 1958, les avant-propos et introductions des catalogues d'exposition évoquent le travail de la conservatrice et de ses collaboratrices en termes de « manifestation », « spectacle », « mise en scène ». Cet investissement précoce dans la présentation est inhérent à la nature des collections : un costume ne peut être apprécié par un public peu initié que s'il est « mis en volume », c'est-à-dire qu'il est présenté sur un mannequin. Mais c'est aussi un enjeu de reconnaissance professionnelle pour les conservateurs (Heinich et Pollack, 1989 ; Octobre, 1996) notamment pour ceux exerçant dans un musée conservant des œuvres relevant des arts mineurs (Poulot, 1999 [1986]). L'appellation « commissaire d'exposition » n'apparaît dans les catalogues du musée qu'en 1984 mais, dès 1978, les conservatrices profitent de la croissance de l'institution pour déléguer le « sale boulot » (Hughes, 1996 [1951]) – en l'occurrence ici les travaux manuels effectués dans l'ombre (restauration, entretien, aménagement des réserves, mannequinage) – et se consacrer pleinement aux activités plus intellectuelles et manifestes aux yeux du public. Mais dans un premier temps, seule l'exécution est déléguée : le travail des restauratrices reste sous le contrôle des conservatrices qui continuent de concevoir et de superviser les interventions de restauration. Comme on va le voir, les relations hiérarchiques n'ont vraiment changé qu'avec l'arrivée des restauratrices spécialisées.

Les conservatrices cessent de participer aux travaux de restauration et d'entretien pour se consacrer entièrement à la conception des expositions et à la rédaction des catalogues.

■ QUAND LA RESTAURATION DEVIENT UNE ACTIVITÉ « SCIENTIFIQUE » : LA RECONNAISSANCE D'UNE EXPERTISE PROPRE AUX RESTAURATRICES SPÉCIALISÉES

La façon dont sont rédigés les remerciements dans les catalogues d'exposition permet d'apprécier le changement qui suit l'arrivée de la première restauratrice spécialisée (RS1)⁹ :

En 1985, C1 remercie les restauratrices qui ont, « *quand cela était nécessaire, prodigué leurs soins, refermant avec une stupéfiante adresse quelques fentes béantes ou rassemblant les morceaux d'une superbe robe du XVIII^e siècle jadis transformée en puzzle par des propriétaires inconscients de sa valeur, tandis que [les personnes de l'atelier d'entretien – C1 les cite toutes] opéraient des cures tout aussi miraculeuses sur des étoffes fanées par la poussière.* »

En 1986, C2 salue « *l'action engagée par RS1 chargée de la restauration et de la conservation des textiles, et son équipe scientifique et technique, pour classer et remettre en état les pièces, souvent fragilisées par les années, qui figurent dans cette exposition.* »

C2 met l'accent sur le caractère « scientifique » du personnel et des actes de travail alors que C1 insiste sur l'habileté particulière du personnel et sur le caractère artisanal des opérations. Or ce n'est pas tant le personnel qui a changé entre les deux expositions – seule RS1 est nouvelle dans « l'équipe » – que la rhétorique adoptée pour évoquer l'activité de restauration. C'est toute l'activité qui se trouve redéfinie : d'artisanale et « miraculeuse », elle devient « scientifique et technique ». Ce changement est le fruit du travail d'argumentation effectué auprès de la nouvelle conservatrice de l'époque par RS1¹⁰. Ainsi, C2 veille à utiliser le vocabulaire propre à la restauration « moderne » des costumes : « textiles » et « pièce » au lieu de « robe », « état fragilisé » au lieu de « fentes béantes ». Cette redéfinition de l'activité révèle l'ouverture du musée aux nouvelles « règles de conduite ». Ces dernières recommandent de confier les travaux de restauration à « un spécialiste en restauration », c'est-à-dire à une restauratrice ayant suivi une nouvelle formation.

Toute l'activité qui se trouve redéfinie : d'artisanale et « miraculeuse », elle devient « scientifique et technique ».

Mais les modalités de la coopération entre acteurs sont peu précises : par exemple, les auteurs des « règles de conduite » ont souvent recours à des formulations du type « le restaurateur ou le conservateur », ou « en collaboration avec », ce qui laisse toute marge d'interprétation quant à la division et au contrôle des actes de travail. Ainsi, alors qu'il était concevable que les conservatrices

9/ On appelle RS les restauratrices spécialisées et R les restauratrices arrivées au musée avant 1986.

10/ En tant que présidente de l'ACRET (Association des Conservateurs-Restaurateurs de Textile), RS1 était particulièrement engagée dans les revendications professionnelles du groupe des restaurateurs spécialisés.

À partir de la fin des années 1980, ce sont les restauratrices spécialisées qui évaluent l'état des œuvres, décident du traitement et l'exécutent.

s'emparent de ces nouvelles règles pour conforter leur domination hiérarchique, on va voir que dans le musée enquêté, les restauratrices spécialisées sont parvenues à se les approprier pour revaloriser leur position par rapport aux conservatrices.

Les modalités de la coopération entre ces deux catégories d'acteurs apparaissent notamment à un moment particulier de l'organisation de l'exposition : après que le conservateur a choisi les œuvres qu'il souhaite exposer en fonction leur « état civil » (Heinich, 1993)¹¹, vient le moment de l'évaluation de leur état matériel et du choix d'un traitement de restauration. Du temps de C1, on vient de voir que la division du travail entre conservatrices et restauratrices suivait le schéma conception-exécution. À partir de la fin des années 1980, ce sont les restauratrices spécialisées qui évaluent l'état des œuvres, décident du traitement et l'exécutent. Elles assurent donc les trois opérations de base de la pratique professionnelle (Abbott, 1988) et notamment l'opération d'« inférence » caractéristique du travail expert. Elles obtiennent ainsi le contrôle des interventions de restauration au détriment des conservatrices, ce que révèlent les propos acerbes de l'une de ces dernières (C4)¹² :

« Vous avez des musées [...] où vous avez des conservateurs qui disent : "Ben écoutez, là il manque un bouton vous me le remettez, il est derrière vous me le mettez devant !" Mais ça c'est impossible ici, un bouton décousu elles recousent pas ! [...] On en a des tonnes ici, on pourrait remettre un petit bouton de nacre, c'est quand même normal... »

Au-delà d'une incompréhension face aux nouvelles techniques et conventions de restauration – que l'on retrouvera chez certaines restauratrices entrées avant l'arrivée des restauratrices spécialisées – ces propos révèlent un changement hiérarchique. Les conservatrices n'ont plus une position de donneur d'ordre face aux restauratrices. Surtout, même si elles restent formellement responsables des interventions de restauration, elles ont perdu le monopole de la décision.

En effet, après examen, les restauratrices peuvent se montrer défavorables à ce qu'un costume soit exposé comme dans le cas suivant :

C4 demande un gilet pour un prêt à l'extérieur ; elle recueille la réponse suivante de la part de la responsable du service de restauration : « *NON car broderie de paillettes trop fragile* » (la mention est écrite sur la feuille de communication entre le musée et le service de restauration).

11/ Ici, « l'état civil » d'une œuvre comprend entre autres les caractéristiques suivantes : type de l'objet (robe, jupe, chapeau, etc.), maison de confection, propriétaire, date et lieu de création, couleur, notoriété.

12/ C4 a travaillé au musée dans les années 1960 et obtient un poste en 1985.

En entretien, la conservatrice rend compte de la négociation de la façon suivante : *« on prête pas un gilet parce qu'il y a des paillettes qui tombent, alors y'en a un elles veulent pas prêter parce qu'ici c'est usé, alors elles disent : "Bon ben on le prêterait mais ça va perdre de la matière" comme elles disent... Bien, ben c'est la vie ! »*

À l'issue de la négociation, c'est un autre gilet, ne nécessitant pas de restauration, qui est finalement prêté.

Le mode de coopération entre les deux catégories professionnelles est alors celui de la négociation (Strauss (1992 [1978])). D'un côté, les restauratrices mettent en avant une durée de restauration trop longue, la nécessité de « repos » d'une œuvre qui vient d'être exposée, ou encore comme ici la trop grande dégradation ou fragilité de l'objet. Les conservatrices, quant à elles, montrent que l'œuvre choisie est irremplaçable ou font appel à des considérations diplomatiques (il faut prêter telle œuvre maintenant pour obtenir telle autre lors d'une prochaine exposition). Le contexte de négociation est alors déterminé par l'état de l'objet dans sa double dimension – état civil et état matériel – mais également par l'ancienneté de la conservatrice en charge de l'objet. Cette dernière variable engage bien sûr le poids de la notoriété de la personne au sein de l'institution mais revêt également deux autres aspects : plus la conservatrice est jeune dans le métier et plus elle adhère aux nouvelles conventions, incarnées ici par les restauratrices spécialisées, et diffusées dans les formations de conservateurs ; plus elle est ancienne et plus elle a développé une culture professionnelle propre au domaine matériel (connaissance des textiles, des techniques de création et des processus de dégradation) et se trouve autorisée à proposer une évaluation de l'état de l'œuvre reposant parfois sur des conventions de conservation opposées à celles des restauratrices, comme dans le cas présenté ci-dessus.

L'analyse de plusieurs cas de négociation montre que la coopération entre les conservatrices et les restauratrices spécialisées est fondée sur des savoirs et des préoccupations propres aux deux catégories professionnelles en présence. Les restauratrices restent membres du « personnel de renfort » mais deviennent donc un groupe de renfort spécialisé, c'est-à-dire doté de conventions qui lui sont propres, ces dernières pouvant parfois entrer en conflit avec celles des conservatrices. Le changement ne consiste pas cette fois en la délégation d'un « sale boulot » que les conservatrices étaient en mesure d'effectuer mais en l'émergence effective d'un second pôle d'expertise au sein du musée, monopolisé par les restauratrices spécialisées – une expertise propre à l'état matériel des œuvres. Ainsi, aujourd'hui, dans les catalogues d'exposition, certains articles écrits par les restauratrices sur la conservation des objets exposés figurent aux côtés de ceux des conservatrices et historiens de la mode et du costume.

En s'appuyant sur le changement technique, les restauratrices spécialisées sont donc parvenues à obtenir une certaine légitimité sur le lieu de travail face aux conservatrices. Nous allons voir qu'elles ont également réussi à s'imposer face aux restauratrices présentes dans l'institution au moment de leur arrivée.

■ ENTRE LES NOUVELLES ET LES ANCIENNES RESTAURATRICES : DE LA CONCURRENCE GÉNÉRATIONNELLE À L'INSTAURATION D'UNE DIVISION HIÉRARCHIQUE DU TRAVAIL

En s'appuyant sur le changement technique, les restauratrices spécialisées sont donc parvenues à obtenir une certaine légitimité sur le lieu de travail face aux conservatrices.

L'arrivée des restauratrices spécialisées au sein du musée met les restauratrices déjà en poste face à un triple changement : l'évacuation des savoirs empiriques au profit de savoirs formels, la mise en œuvre de nouveaux procédés et celle de nouvelles conventions. Dès les premières années de formation, les restauratrices spécialisées acquièrent en effet un savoir théorique sur les matériaux et les processus de dégradation qu'il s'agit ensuite d'appliquer : avant de nettoyer un vêtement taché, la restauratrice spécialisée lui fait subir une série de tests chimiques pour déterminer la cause de la tache et trouver ainsi le traitement le plus adéquat. Ensuite, la restauration d'un textile proprement dite demeure techniquement un acte de couture mais connaît l'apparition d'un nouveau vocabulaire et de nouveaux procédés : pour restaurer une déchirure, on choisit un « tissu de support » dont la fibre et la texture sont le plus proches du tissu à restaurer, on le teint de la même couleur, puis on le glisse sous la « lacune » et on le fixe au « point de restauration ». Enfin, les restauratrices spécialisées ont également une nouvelle approche des objets et de leur restauration. Ainsi, les costumes sont considérés comme des documents historiques dont il faut préserver « l'intégrité » : quand la doublure d'une robe est déchirée, elle n'est pas enlevée et remplacée mais analysée, documentée, restaurée et conservée comme la robe elle-même et comme une œuvre relevant des beaux arts. Dès lors, les relations de travail entre les nouvelles et les anciennes restauratrices se nouent dans un contexte de lutte générationnelle : à la faveur du changement technique, on va voir les restauratrices spécialisées parvenir à remplacer et à subordonner les professionnelles en place.

■ FACE AUX NOUVELLES TECHNIQUES ET CONVENTIONS DE RESTAURATION : CONVERSION OU RÉSISTANCE

Dans le musée enquêté, les quatre personnes qui s'occupaient de la restauration au moment de l'arrivée de la première restauratrice

spécialisée ont connu des trajectoires différentes. Deux d'entre elles sont requalifiées : R1 et R2 sont formées sur le tas à la restauration spécialisée par les nouvelles restauratrices. Les deux autres sont déclassées : R3 et R4 cessent de restaurer et sont amenées à effectuer d'autres tâches comme l'archivage des dentelles ou la confection de supports d'exposition. Dans les entretiens menés auprès de deux anciennes restauratrices, leurs réactions face au changement sont différentes :

R1 a assimilé les nouvelles conventions et critique volontiers les pratiques antérieures : *« c'était pas fait dans les normes, quoi, pas assez de précautions, surtout pour les pièces fragiles... », « le repassage, c'est très nocif... maintenant on sait ce qu'on fait ».*

R3 dénonce tantôt l'absence d'innovation chez les restauratrices spécialisées : *« Elles appellent ça 'point de restauration' mais en fait c'est comme le 'point de Calais', on l'a toujours fait ! ».* Tantôt elle critique le changement et se souvient alors avec nostalgie de l'efficacité des anciennes méthodes : *« une robe bien repassée c'est quand même plus beau, non ? »* ; et du travail de ses anciennes collègues : *« Elles étaient parfaites ! Elles connaissaient leur métier ! Madame L.¹³ une fois pour récupérer une soie qui était toute cassée, elle l'a trempée dans du lait, avec je ne sais quoi, et ça a marché, le tissu est ressorti plus souple... Ça maintenant ce serait un sacrilège ! Maintenant tout est chimique ! [...] le naturel c'était bien. »*

De tels propos nuancent la réussite du travail d'argumentation effectué par les restauratrices spécialisées auprès des personnes en place au moment de leur arrivée. Mais ils en révèlent également les principes. Le clivage entre partisans et détracteurs de la restauration « moderne » s'organise sur deux fronts : le type de savoir mobilisé et le statut des objets conservés. D'une part, R3 donne sa préférence aux savoir-faire traditionnels et aux méthodes dont le résultat a un caractère magique et repose sur l'habileté d'une personne en particulier. D'autre part, parmi les personnes présentes avant l'arrivée des restauratrices spécialisées, on observe un clivage entre celles qui continuent de considérer un costume comme un beau vêtement – certes ancien ou unique – et celles qui le considèrent comme un objet relevant du patrimoine culturel. L'exemple du repassage – désormais proscrit – révèle ainsi la ligne de partage entre celles qui s'inquiètent de la « beauté » de son apparence et celles qui se préoccupent de la « santé » de sa structure.¹⁴

Le clivage entre partisans et détracteurs de la restauration « moderne » s'organise sur deux fronts : le type de savoir mobilisé et le statut des objets conservés.

13/ Madame L. a appris son métier chez les religieuses (repassage, travaux de teinturerie).

14/ À propos du nettoyage des textiles, les deux restauratrices américaines M. Brooks et D. Eastop (2006) évoquent l'opposition entre deux paradigmes : le « paradigme domestique » favorise le nettoyage par souci de « pureté », alors que le « paradigme historique » favorise le nettoyage pour rétablir la « lecture » de l'œuvre. Là encore, l'œuvre est dans le premier cas considéré comme un vêtement à porter et à admirer et dans le second comme un document à conserver.

L'adhésion au nouveau système technique suppose le déni de l'ancien, d'où la difficulté des personnes déjà en place à se convertir.

En revendiquant la supériorité des savoirs formels et la nocivité d'une approche empirique, et en redéfinissant les costumes comme des « biens culturels » nécessitant à ce titre un soin spécifique, les nouvelles restauratrices développent une « rhétorique de la vérité, du besoin, de la science, de la relation besoin/science » caractéristique des groupes professionnels aspirant au statut de profession établie (Paradeise, 1988). Cette rhétorique met à mal l'attachement aux savoirs informels qui ne peuvent être que le fruit de l'expérience et à la beauté du produit fini, c'est-à-dire à certaines des valeurs fondant « l'identité de métier » (Zarca, 1988) des restauratrices couturières, teinturières ou dentellières de formation. L'adhésion au nouveau système technique suppose le déni de l'ancien, d'où la difficulté des personnes déjà en place à se convertir.

■ MISE À L'ÉCART ET SUBORDINATION DES ANCIENNES RESTAURATRICES

En se fondant sur ces évolutions techniques et culturelles, les restauratrices spécialisées parviennent à instaurer une division hiérarchique du travail entre les deux générations de restauratrices. Ainsi, R1 et R2 s'adaptent au nouveau système technique et apprennent la restauration « moderne » auprès des restauratrices spécialisées, mais elles exercent à leur demande et sous leur contrôle. R3 et R4 sont, quant à elles, mises à l'écart des activités de restauration au sens strict d'intervention sur les œuvres et invitées à exécuter des travaux de couture conçus et supervisés par les restauratrices spécialisées. Par exemple, R4 confectionne des « jupons de mannequinage ». Cette tâche est mise en place après l'arrivée des restauratrices spécialisées et correspond aux nouvelles conventions. En effet, les sous-vêtements étant désormais considérés comme des œuvres à part entière, il n'est plus possible de les utiliser pour exposer les costumes. On les remplace par une pièce de même modèle confectionnée sur mesure en coton neutre. Cette activité est d'abord confiée à R4, puis le musée recrute des couturières, ce qui contribue à créer un secteur d'activité distinct de celui de la restauration, réalisant tous les travaux mobilisant le savoir-faire des couturières. Or, dans le texte de référence des restaurateurs spécialisés¹⁵, les couturières sont des « professionnelles apparentées » aux restauratrices spécialisées dans le costume, tout comme les ébénistes sont apparentés aux restaurateurs spécialisés dans la restauration et la conservation du mobilier. Elles sont à même de confectionner ou de reproduire un objet

15/ ICOM, 1986, « Le conservateur-restaurateur : une définition de la profession », *Nouvelles de l'ICOM*, vol. 39, n° 1, Paris, UNESCO.

mais seules les restauratrices spécialisées peuvent leur demander d'intervenir sur les œuvres. Dans le musée étudié, la division du travail instaurée par les nouvelles restauratrices correspond donc aux aspirations du groupe professionnel.

À la faveur du changement du système technique, les nouvelles restauratrices ont réussi à définir elles-mêmes les modalités de la coopération avec les anciennes restauratrices, donc à transformer une situation de concurrence générationnelle en une situation de division du travail dans laquelle elles occupent une place dominante. Cette division repose sur une hiérarchie des savoirs mais aussi sur une hiérarchie informelle des tâches qui place au sommet les interventions de restauration et au plus bas les actes ne nécessitant pas de contact avec les œuvres. Les restauratrices spécialisées ont donc réussi à remplacer et à subordonner les professionnelles en place, opération caractéristique du mode d'accès à l'autorité d'un groupe professionnel qui se fonde sur un savoir spécialisé (Freidson, 1994). Nous allons voir à présent que les restauratrices spécialisées étendent leur juridiction bien au-delà de l'activité de restauration.

DOSSIER

La division du travail instaurée par les nouvelles restauratrices correspond donc aux aspirations du groupe professionnel.

■ L'APPARITION DE NOUVEAUX MÉTIERS PARAPROFESSIONNELS ET L'EXTENSION DE L'AUTORITÉ DES RESTAURATRICES À L'ENSEMBLE DES ACTIVITÉS DE RENFORT

■ APPARITION DE NOUVELLES TÂCHES ET MODIFICATION DES ACTES DE TRAVAIL : LA NAISSANCE DE COMPÉTENCES PROPRES AU DOMAINE DE LA CONSERVATION MATÉRIELLE

La mise en œuvre des « règles de conduite » entraîne l'apparition de nouvelles tâches, rassemblées sous l'expression de « conservation préventive » : dépoussiérer les costumes par micro-aspiration, remplir des fiches de suivi, établir un « constat d'état ». Mais on observe également que toutes les tâches occasionnant un contact avec les costumes sont modifiées. Le matériel utilisé n'est plus détourné et adapté mais conçu et fabriqué pour cet usage : ainsi, pour conserver les accessoires, le personnel récupérait des grandes boîtes chez un fleuriste, les faisait sécher et enveloppait les objets dans du papier journal ; dès son arrivée, la première restauratrice spécialisée commence à concevoir des rangements pour le stockage des objets et prône l'utilisation de papier de soie et de matériaux « neutres » et « stables ». Le changement est complet à partir de 1994, quand le service de restauration est installé dans un nouveau local séparé

du musée et abritant également les réserves.¹⁶ Tout le contexte de travail répond alors aux nouvelles conventions de conservation : les tables de travail, le mobilier des réserves, les tiroirs, les housses, les chariots, les cintres, les formulaires, *etc.* Par conséquent, alors que les activités restent les mêmes – transporter un costume d'un point à un autre, le ranger dans les réserves – apparaissent de nouveaux gestes :

Pour déplacer une jupe qui vient d'être restaurée, RS3 demande à P3 de l'aider. RS3 est diplômée de la MST ; P3 était assistante costumière de théâtre avant d'entrer au musée.

Elles mettent des gants de coton blanc, se placent chacune à un bout de la jupe posée à plat sur la table, la soulèvent d'un même geste après un décompte – comme on le fait pour un blessé – et la transportent délicatement dans une grande boîte en carton garnie de papiers de soie blancs.

P1 et P2 travaillent dans les réserves à l'installation définitive d'une série de pièces qui ont été dépoussiérées il y a huit ans. P1 est diplômée de l'École du Louvre (Bac+4) ; P2 est diplômée des métiers d'art dans la section costumier-réalisateur (Bac+2).

P2 prend une robe sur le portant provisoire, la pose sur une grande table ; munie de gants de coton blanc, P1 l'extrait de sa housse, enlève ses gants, replie le haut de la robe sur le bas pour dégrafer le dos, ôte le cintre provisoire, compte le nombre d'éléments (jupon, robe, étole), pendant que P2 vérifie que cela correspond au « dossier d'œuvre » ; P1 emballe un cintre en plastique avec du papier de soie de sorte que le minimum de pressions s'exerce sur la robe une fois suspendue, pendant que P2 fabrique un cintre rembourré pour le jupon ; P2 met des boudins de papier de soie blanc dans les manches pour qu'elles ne s'écrasent pas ; elles enfilent des gants et installent la robe et le jupon dans leur housse définitive.

Dans les deux cas, la coopération est fondée sur un nouveau système de conventions : il est incarné dans les nouveaux dispositifs matériels et repose sur l'idée que le costume est une œuvre d'art et qu'à ce titre il ne doit plus être traité comme un vêtement ordinaire.

Pour la manipulation et le stockage, le personnel a désappris des savoir-faire relevant de la sphère domestique et acquis de nouvelles compétences.

Pour la manipulation et le stockage, le personnel a désappris des savoir-faire relevant de la sphère domestique et acquis de nouvelles compétences. Celles-ci relèvent certes du domaine de la conservation dite « préventive » mais dépendent beaucoup de la situation de travail (Piotet, 2002). Pour la présentation des costumes, les techniques empruntaient aux savoir-faire du domaine marchand. Par exemple, grâce à un habile jeu d'épingles, les robes étaient toutes présentées sur des mannequins à la taille fine, comme dans les vitrines de

16/ Le service compte une quinzaine de personnes aujourd'hui dont trois restauratrices spécialisées (l'une est responsable du service). On distingue trois secteurs d'activité en plus de celui de la restauration : la « couture » (confection de supports d'exposition) emploie trois couturières qualifiées ; « l'aménagement » (installation des collections dans les réserves après dépoussiérage) et le « mannequinage » (présentation des costumes en volume) emploient six personnes ayant suivi des formations diverses (historienne de l'art, couturière, costumière). On appelle P les membres du service qui ne sont pas des restauratrices.

magasin. Aujourd'hui, il s'agit avant tout de respecter « l'intégrité » de l'objet : l'utilisation d'épingles est proscrite, il faut adapter le mannequin au costume – en fonction de sa taille et de son époque – et non l'inverse. Là encore, la mise en œuvre des nouvelles conventions donne lieu à la naissance d'un nouveau métier : le « mannequinage ». Dans les entretiens informels, tous les membres du personnel mettent en avant leur connaissance intime des tissus et des costumes et le caractère unique des techniques mises en œuvre.¹⁷ Elles revendiquent un certain professionnalisme face aux conservatrices et aux restauratrices, mais leur activité reste sous contrôle.

■ L'AUTORITÉ DES RESTAURATRICES SUR LE RESTE DU PERSONNEL DE RENFORT : UN TRIPLE CONTRÔLE

Du temps de C1, on observe une certaine segmentation des activités de renfort – notamment entre restauration et présentation des costumes – à mesure que l'effectif du personnel augmente ; mais la division du travail entre les membres du personnel de renfort est horizontale et s'effectue toujours sous le contrôle des conservatrices. Dès l'arrivée de la première restauratrice spécialisée et plus encore, après l'installation du service dans les nouveaux locaux, la division du travail devient verticale et passe sous le contrôle des restauratrices spécialisées.

L'autorité de celles-ci sur le reste du personnel de renfort s'apparente au rapport entre médecins et personnel paramédical (Freidson, 1984 [1970]). Le contrôle des restauratrices spécialisées comporte en effet trois manifestations. Elles exercent d'abord un contrôle implicite, car elles ont formé l'ensemble du personnel et conçu ou choisi le matériel utilisé par tous les acteurs travaillant en contact avec les œuvres. Elles exercent ensuite un contrôle explicite car les restauratrices commandent, surveillent et vérifient les travaux effectués. Par exemple, le récit d'observation suivant montre comment ce contrôle s'exerce explicitement sur le travail d'une couturière :

P4, maître ouvrier couturière âgée de 49 ans, réalise une chaussette rembourrée destinée à être placée à l'intérieur d'un bustier gainé, pour éviter qu'il ne s'aplatisse une fois rangé en réserve, avec sa housse de protection. Elle est assise à côté de RS4, âgée d'une trentaine d'années, diplômée de la MST, qui travaille à la restauration d'une jupe.

P4 lui montre la chaussette : « *Tu penses que ça ira ?* » RS4 se lève et rejoint P4 près du bustier, posé sur la table. P4 introduit la chaussette, RS4 appuie au niveau du sternum pour vérifier la tension de l'ensemble

17/ Ce type de revendication est analysé par Y. Darré (1993) à propos des techniciens du musée du Louvre.

et dit à P4 : « Bon, ça a l'air bien, tu fais la même chose pour l'autre côté et ce sera bon. »

Alors qu'elle est en train de traiter un autre objet, la restauratrice spécialisée ordonne et contrôle le travail de la couturière sur le bus-tier. Sa légitimité s'appuie sur la connaissance de la « structure de la pièce » qu'elle a restauré quelques jours auparavant. La restauratrice dirige donc l'ensemble de « l'arc de travail » (Strauss, 1992 [1985]) dont le costume est l'objet, du « constat d'état » à la fabrication d'un « support de stockage », en passant par la restauration, c'est-à-dire tous les actes de travail mettant en jeu la conservation matérielle des œuvres. Dans d'autres cas, comme l'aménagement des réserves, les restauratrices sont absentes et le personnel jouit d'une certaine autonomie. Mais celle-ci reste toutefois limitée du seul fait que c'est une restauratrice qui est responsable du service et décide de l'organisation du travail. Enfin, la troisième manifestation du contrôle consiste en ce que le personnel du service assiste les restauratrices dans certaines tâches subalternes. À titre d'exemple, les opérations de teinture des « tissus de support » relèvent de la formation et de la qualification des restauratrices diplômées mais sont ici déléguées à une couturière. Ce n'est pas une tâche décisive car elle n'induit aucun contact donc aucun risque pour l'œuvre à restaurer.

Le bouleversement de la division du travail entre les restauratrices et le reste du personnel de renfort correspond donc à l'apparition de métiers paraprofessionnels liés au champ de la conservation matérielle, et à l'affirmation de la restauration comme profession contrôlant ces métiers.

Le bouleversement de la division du travail entre les restauratrices et le reste du personnel de renfort correspond donc à l'apparition de métiers paraprofessionnels liés au champ de la conservation matérielle, et à l'affirmation de la restauration comme profession contrôlant ces métiers. Conformément aux aspirations du groupe professionnel, les restauratrices spécialisées du musée enquêté ont étendu leur juridiction au-delà de l'activité de restauration en obtenant le contrôle des activités relevant de la « conservation préventive ».

■ LA CONSERVATION PRÉVENTIVE COMME ENJEU DE LUTTE AVEC LES CONSERVATRICES

La prise d'autorité des restauratrices sur l'ensemble des activités de renfort accentue la perte de légitimité des conservatrices dans le champ de la conservation matérielle. Alors que ce sont des conservatrices qui, au sein de l'ICOM-Costumes notamment, ont élaboré et formulé les « règles de conduite », ce sont les restauratrices qui, sur le lieu de travail, veillent au respect des nouvelles normes et conventions de conservation. En matière de mannequinage, les préoccupations des nouvelles restauratrices vont parfois à l'encontre des préférences esthétiques des conservatrices. Par exemple, la

présentation d'une robe ayant appartenu à une femme de forte corpulence a fait l'objet d'un litige : la conservatrice responsable de l'objet souhaitait réduire la taille du costume grâce au mannequinage mais la restauratrice a réussi à imposer une présentation respectant « l'intégrité » – matérielle et historique – de l'objet au détriment de sa « beauté » – ou plutôt ici de son « élégance ».

Les restauratrices spécialisées se sont appropriées le nouveau système technique, ce que révèle la résistance que lui opposent les conservatrices les plus anciennes du musée : l'une d'elle regrette de ne plus pouvoir transporter les costumes à sa guise dans le métro, se plaint de devoir remplir « un tas de paperasse » et d'être obligée de demander leur accord aux restauratrices ; elle doute de l'utilité des « gants » et utilise avec distance et circonspection la nouvelle terminologie (« suivi », « dossier de restauration », *etc.*). Les nouveaux dispositifs et documents de travail ont transformé et normalisé les pratiques professionnelles des conservatrices. Surtout, ils incarnent une certaine conception de la conservation des œuvres et ont ici été saisis par les restauratrices spécialisées comme un « support de professionnalité » (Lacoste, 2005) auprès des personnes présentes dans l'institution avant leur arrivée. Certaines des conservatrices les plus anciennes dénoncent la prise d'autorité des restauratrices et considèrent qu'elles usurpent des prérogatives qui étaient auparavant les leurs. Au contraire, les conservatrices les plus jeunes ne remettent pas en cause la frontière des compétences, ce qui montre la légitimité acquises par les restauratrices spécialisées sur leur lieu de travail.

■ CONCLUSION

Au terme de cette étude de cas, nous avons montré que la position des restauratrices dans la division du travail a été revalorisée : elles ont obtenu une certaine légitimité face aux conservatrices, remplacé et subordonné les restauratrices de formation traditionnelle et pris le contrôle de l'ensemble des activités de renfort. Ce processus est bien sûr lié à la spécialisation des restauratrices, mais une montée en qualification n'explique pas à elle seule le bouleversement d'un système de travail. D'une part, la délégation, la perte ou la prise de contrôle de certaines tâches par l'une ou l'autre des catégories professionnelles en présence dans le musée sont déclenchées par l'apparition de nouvelles activités selon un processus apparenté à une *vacancy chain* (Abbott, 1988). En s'incarnant au niveau intra-organisationnel, le « système des professions », tel qu'il a été documenté à propos des relations entre groupes professionnels, entraîne une

redéfinition de la hiérarchie au sein de l'institution. D'autre part, l'articulation entre le changement du système technique et la transformation du système hiérarchique passe par la sphère du discours et des représentations : pour obtenir le contrôle de l'activité de restauration et étendre leur autorité à toutes les activités engageant la conservation de l'état matériel des œuvres, les restauratrices spécialisées se sont saisies des changements techniques. Elles l'ont fait en menant un travail d'argumentation et de formation auprès de l'ensemble du personnel du musée dont les costumes sont le support d'activité, en s'appropriant et en imposant le langage et les conventions propres à la restauration et à la conservation « modernes ».

La dynamique professionnelle des restauratrices spécialisées telle qu'elle a été observée dans le musée de costumes s'avère fortement liée à leur statut de salarié et à leur présence permanente sur le lieu de travail. Les premières analyses effectuées à partir de l'étude d'autres contextes de restauration, dans lesquels les restaurateurs sont indépendants et présents ponctuellement au sein du musée, montrent en effet que ce sont parfois les conservateurs qui se saisissent du changement du système technique pour obtenir ou maintenir un contrôle sur les travaux de restauration. Ce travail ouvre ainsi une réflexion plus générale sur le lien entre les caractéristiques du contexte de travail et la forme de la dynamique professionnelle des acteurs engagés dans une activité.

Léonie HÉNAUT
GTM (Genre, Travail et mobilité)
leonie.henaut@9online.fr

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

ABBOTT A., 1988	<i>The System of Professions. An Essay on the Division of Expert Labor</i> , Chicago : University of Chicago Press.
BECKER H., 1988 [1982]	<i>Les mondes de l'art</i> , Paris : Flammarion, Art, Histoire, Société. Trad. fr. de <i>Art Worlds</i> , The University of California Press.
BROOKS M. et EASTOP D., 2006	Matter Out of Place : Paradigms for Analyzing Textile Cleaning, <i>Journal of the American Institute for Conservation</i> , 45, 3, p. 171-181.
DARRÉ Y., 1993a	Les objets et les gestes comme principes de qualification : les ateliers de la muséographie du Louvre, <i>Sociologie de l'art</i> , 6, p. 57-73.

- DARRÉ Y., 1993b Émergence d'une qualification collective, les ateliers du Louvre, *Formation Emploi*, 42, avril-juin, p. 47-66.
- DUBAR C., TRIPIER P., 1999 *Sociologie des professions*, Paris : Armand Colin, U.
- FREIDSON E., LORBER J., 1972 *Medical Men and Their Work*, Chicago/New York : Aldine-Atherton.
- FREIDSON E., 1984 [1970] *La profession médicale*, Paris : Payot. Trad. fr. de *Profession of Medicine*, New-York : Harper & Row.
- FREIDSON E., 1994 Pourquoi l'art ne peut pas être une profession, in : Menger P.-M. et Passeron J.-C., *L'art de la recherche : essais en l'honneur de Raymonde Moulin*, Paris : La Documentation française.
- HEINICH N., POLLACK M., 1989 Du conservateur de musée à l'auteur d'expositions : l'invention d'une position singulière, *Sociologie du travail*, 31, 1, p. 29-49.
- HEINICH N., 1993 Les objets-personnes : fétiches, reliques et œuvres d'art, *Sociologie de l'art*, 6, p. 25-55.
- HUGHES E., 1996 [1951] Pour étudier le travail d'infirmière, *Le regard sociologique*, Paris : EHESS.
- HUGHES E., 1996 [1956] Division du travail et rôle social, *Le regard sociologique*, Paris : EHESS.
- LACOSTE M., 2005 Peut-on travailler sans communiquer ?, in : Borzeix A. et Fraenkel B., *Langage et Travail. Communication, cognition, action*, Paris : CNRS.
- PEYRIN A., 2005 *Faire profession de la démocratisation culturelle. Travail, emploi et identité professionnelle des médiateurs de musées*, Thèse de doctorat, EHESS.
- PIOTET F., 2002 La révolution des métiers, in : Piotet F., *La révolution des métiers*, Paris : PUF, Le Lien social.
- POULARD F., 2005 *Les musées de collectivités, les conservateurs et la mise en œuvre des politiques culturelles*, Thèse de doctorat, Université Paris 1.
- POULOT D., 1999 [1986] Les mutations de la sociabilité dans les musées français et les stratégies des conservateurs, 1960-1980, in : Moulin R., *Sociologie de l'art. Actes du colloque de Marseille, juin 1985*, Paris : L'Harmattan, Logiques sociales.
- POULOT D., 2005 *Musée et muséologie*, Paris : La Découverte, Repères.
- PARADEISE C., 1985 Rhétorique professionnelle et expertise. *Sociologie du travail*, 27, 1, p. 17-31.
- OCTOBRE S., 1996 *Conservateurs de musées : entre métier et profession*. Thèse de doctorat, EHESS.
- STRAUSS A., 1992 [1978] Négociation : Introduction à la question, *La trame de la négociation*, Textes réunis par Bazzanger I, Paris : L'Harmattan, Logiques Sociales, p. 245-268.
- STRAUSS A., 1992 [1985] Maladie et trajectoire, *La trame de la négociation*, Textes réunis par Bazzanger I, Paris : L'Harmattan, Logiques Sociales, p. 143-189.
- ZARCA B., 1988 Identité de métier et identité artisanale, *Revue française de sociologie*, 29, 2, p. 247-273.