

Coronavirus: des restaurateurs peuvent encore travailler, ceux qui s'occupent d'œuvres

2020 restera une année en demi-teinte pour les restaurateurs d'art. Si certains ont bénéficié des deux confinements, ce n'est pas le cas pour l'ensemble des professionnels et l'avenir post-covid inquiète.



Marine Dandoy, de l'atelier RestArt, peaufine les teintes sur cette copie de «Rouget de Lisle chantant La Marseillaise pour la première fois», d'Isidore Pils. - D.R

Par Maël Duchemin (st.)

Le 7/01/2021 à 17:22

Au fond d'une petite rue de Woluwe-Saint-Lambert, derrière des fenêtres opaques, se cache un « hôpital »... Un hôpital pour objets d'art. Alexandra Louis a fondé son atelier RestArt en 2017. Dans son local à l'aspect « laboratoire », six restauratrices opèrent tableaux, sculptures, livres ou céramiques détériorés. Et contrairement à d'autres secteurs de la culture, l'année 2020 et ses confinements ont été une aubaine pour ces petites mains de l'ombre. « Chacun a pu prendre le temps, avec le confinement, de redécouvrir son environnement de vie. Beaucoup ont alors investi dans la restauration de leurs œuvres ». En plus de ses habitués, la responsable de l'atelier a vu arriver davantage de nouveaux clients que les années précédentes. « Dès le début du premier confinement, et cela va en progressant encore aujourd'hui ». Mais tout le secteur n'a pas profité de ce cru 2020.

« Un atelier vide en décembre »

Elvira Iozzi exerce à Waterloo. Elle est seule dans son atelier et se consacre à la restauration de tableaux et de sgraffites. Pour elle, l'effet positif de la crise covid n'a pas duré. « Au début, on avait Monsieur tout-le-monde, assis pendant deux mois devant son tableau, qui se décidait à le faire restaurer. Mais avec le deuxième confinement, les commandes ont chuté ». Des mois d'avril, mai et juin excellents mais une situation en fin d'année « jamais vue en 30 ans de carrière », selon la restauratrice. Au point de devoir se reposer sur un autre métier. « Cela fait vingt ans que j'enseigne pour le plaisir de sortir de mon atelier et de transmettre à un public jeune, mais, pour la première fois, cet emploi devient nécessaire financièrement ».

Et le cas d'Elvira n'est pas isolé. « La plupart des membres vont finir l'année dans le rouge », estime Michaël Van Gompen, président de l'association des professionnels conservateurs-restaurateurs d'œuvres d'art (Aproa). Les situations sont très variables en fonction des domaines d'expertise de chaque restaurateur. La décision de faire restaurer une œuvre vient souvent d'une sorte de « pression sociale. Quand on reçoit du monde chez soi, on veut que tout soit impeccable. En ce moment, on ne reçoit personne. » Le président de l'Aproa relativise : « Nous sommes les “restaurateurs” qui peuvent encore travailler, donc on n'est pas à plaindre », mais la crise sanitaire a « créé une situation anxiogène. Les particuliers n'ont pas forcément tous la tête à faire restaurer leurs œuvres ».

L'annulation des salons d'art n'a pas arrangé la situation. L'univers de la restauration d'art reste très hétérogène et n'est pas réductible à une simple tendance ascendante ou descendante. Mais ce qui inquiète Michaël Van Gompen, ce sont plutôt les années à venir. « Le gouvernement a débloqué des aides pour les arts vivants. Une bonne chose. Mais le coût de ces aides va se répercuter sur les années suivantes pour notre secteur. » Autrement dit, les investissements publics pour la restauration d'œuvres vont être mis en stand-by. C'est une partie pourtant non négligeable des recettes de certains restaurateurs d'art.

Un métier sans statut

Le principal enjeu qui traverse la profession n'est pas arrivé avec le virus. Le développement d'internet et des réseaux sociaux offre une visibilité aux restaurateurs mais aussi à d'autres personnes qui proposent des services de restauration. Services pas forcément respectueux des règles de l'art. Il n'y a pas de statut légal de restaurateur d'œuvres d'art en Belgique. C'est un métier qui demande pourtant une maîtrise technique et un savoir-faire essentiels à la bonne préservation du patrimoine.

À cela s'ajoute un changement de pratique de la part des consommateurs. « Le pourcentage de devis que l'on fait et qui n'aboutissent pas augmente », selon le président de l'Aproa. « Il s'agit de temps de travail supplémentaire pas forcément rémunéré. » La comparaison devient la norme avant la consommation, parfois au détriment des restaurateurs qui ne peuvent pas rivaliser au niveau des tarifs avec « des bricoleurs » ou des personnes qui n'ont pas été formées. Mais pour Alexandra Louis, cette situation est une occasion de se réinventer. « Il y aura toujours des objets d'art et des personnes qui y tiennent assez pour les faire restaurer par des professionnels ».

Nos trois restaurateurs s'accordent à dire que leur métier restera indispensable, même pour les générations futures, mais que l'on arrive aujourd'hui à un tournant qu'il s'agira de bien négocier.