

Sous la direction de Dazord, Cécile (2022). **Conservation versus Conserverie**. Actes des journées d'études des 11-12 octobre 2018 (Paris, Renescure). Chartres : Menu Frétin. 242 p.

Cet ouvrage rend compte de deux journées d'études qui ont eu lieu en octobre 2018 au Centre de recherche et de restauration des Musées de France (C2RMF) sur la question de la conservation des boîtes de conserves dans les musées — que celles-ci aient un statut d'objet du quotidien ou d'œuvre d'art. Cécile Dazord, qui a assuré la direction de l'ouvrage, est conservatrice du patrimoine et, alors qu'elle était chargée de l'art contemporain au C2RMF entre 2006 et 2019, a développé un programme de recherche et d'études sur l'impact des phénomènes d'obsolescence technologique sur la conservation des œuvres. À la genèse de ce colloque se trouve le projet CANS qui a été mené entre 2014 et 2017 par la Haute école - Art conservation-restauration de Neuchâtel. Sous le financement du Fonds Suisse pour la recherche scientifique (FNS), le projet avait pour objectif de recenser les collections détentrices de boîtes de conserves, d'identifier les principales altérations et processus de dégradation de ces dernières ainsi que de mettre en place des solutions de traitements. Véritables objets patrimoniaux, plus de 20.000 boîtes de conserves — dont 6000 conservent encore leur contenu d'origine — sont estimées être conservées dans les musées du monde entier. La conservation muséale de ces objets est révélatrice de l'expansion toujours plus large de la définition du patrimoine qui s'est produite au cours du 20<sup>ème</sup> siècle, s'affranchissant de toute limitation en termes de matériaux, supports et techniques. Ce livre aborde ainsi la tension entre deux domaines qui sembleraient apparemment contradictoires : d'une part, la conservation, qui implique la préservation et la protection du patrimoine culturel, et d'autre part, la conserverie, qui représente le processus d'industrialisation et de commercialisation des boîtes de conserve.

L'ouvrage réunit onze spécialistes issus de divers domaines — histoire de l'art, chimie, ingénierie, sociologie, histoire et restauration — qui apportent chacun leur regard sur les questions historiques, techniques, culturelles et patrimoniales que pose la boîte de conserve. Richement illustré, l'ouvrage s'ouvre par un préambule et se poursuit ensuite par trois chapitres intitulés respectivement « L'art de la conserve », « L'art en conserve » et « Hors-champ ».

Dans le **premier chapitre**, l'historien Jean-Pierre Williot revient sur l'histoire de la boîte de conserve depuis sa naissance jusqu'à son industrialisation de masse. Il évoque notamment les deux temps forts dans l'invention de la conservation des aliments, à savoir le développement des techniques artisanales et ancestrales de salage et de fumage ainsi que l'invention du procédé de l'appertisation mis au point en 1795 par Nicolas Appert. Il expose également l'importance de la première guerre mondiale dans l'accroissement de la consommation des conserves ainsi que les enjeux sanitaires et utilitaires qui touchent la boîte de conserve dès les années 1990. Ensuite, l'ingénieur Philippe Gimenez retrace les multiples évolutions techniques de la boîte de conserve depuis 1945 qu'il s'agisse de la réduction de sa consommation de métal, de l'amélioration de la sensation d'ouverture ou encore de la mise au point de vernis de protection efficaces, économiques et sûrs d'un point de vue sanitaire. Le premier chapitre pose ainsi les jalons historiques et techniques nécessaires à l'étude d'un objet complexe, notamment de par son statut d'objet composite. Il permet également d'explorer les implications économiques, environnementales et culturelles de la boîte de conserve, ainsi que les défis et opportunités qu'elle représente pour l'avenir. En somme, ce chapitre constitue une étape essentielle dans la compréhension d'un objet dont l'histoire et l'impact transcendent largement son apparence en tant qu'objet banal du quotidien.

Le **deuxième chapitre** s'ouvre par un article de l'historienne Camille Paulhan qui dresse un panorama de l'usage de la boîte de conserve par les artistes en Europe Occidentale dans les années 1960 et 1970 et s'appuie notamment sur le travail de Daniel Spoerri et d'Andy Warhol. Elle révèle notamment que les artistes se sont épris de cet objet alimentaire dès sa démocratisation dans les années 1960. Paulhan soutient que ce choix de médium s'incarne autant dans une fascination des artistes pour la portée symbolique de la boîte de conserve dans une société en mutation que dans un certain désir de provoquer la critique institutionnelle. Ensuite, l'historienne de l'art Juliette Bessette et le conservateur du patrimoine Philippe Bettinelli s'appuient sur l'exemple d'une boîte de conserve Campbell's signée Andy Warhol et appartenant à la Collection Albert Honegger pour soulever différentes questions. Ils s'interrogent notamment sur le statut ambigu de cet objet qu'ils qualifient plus d'autographe que d'œuvre d'art. Ils citent également les stratégies adoptées par les collectionneurs et vendeurs de ces boîtes pour éluder les difficultés de conservation liées à ces objets : vider le contenu ou encore retirer l'étiquette et la vendre séparément. Par la suite, Jeanne Rivoire, régisseuse administrative et documentaire, propose un autre cas d'étude : la série de multiples *Merda d'artista* produite en 1961 par l'artiste italien Piero Manzoni. Rivoire rend ses observations sur l'état et les aspects matériels et techniques de la boîte *Merda d'artista n°5* qui a

été partiellement ouverte en 1989 par l'artiste Bernard Bazile. Elle défend qu'une étude scientifique plus poussée s'impose, notamment afin d'approfondir les connaissances historiques sur cette série mais aussi afin d'évaluer correctement les besoins de cette œuvre en termes de conservation et de restauration. Ensuite, la conservatrice-restauratrice Lucille Royan développe le cas d'une boîte de conserve faisant partie d'une œuvre de Ben Vautier intitulée *In the spirit of Fluxus* (1965-2003) et qui est conservée au MAMPV. Présentant un bombage, le couvercle de la boîte a subi de nombreuses études pour comprendre la nature des altérations et proposer des solutions de traitements adaptées. Bien qu'aucune des solutions explorées n'aient pu être mise en place à ce jour, l'œuvre est désormais conservée dans un dispositif préventif — réserve à 10°C et 40% d'humidité relative habituellement dédiée aux photographies — et est soumise à une surveillance accrue. Finalement, la docteure en chimie Laura Brambilla résume les activités du projet CANS que nous avons évoqué dans l'introduction de cette fiche de lecture. Les trois activités menées lors du projet ont été les suivantes : faire le constat d'état de 150 boîtes de conserves issues de 5 musées suisses afin de recenser les principaux phénomènes de dégradation des boîtes de conserves patrimoniales non évidées ; étudier les conditions de conservation préventive mises en place dans les collections et proposer des solutions de conservation adaptées aux besoins ces objets composites ; mettre en place une méthode peu invasive pour vider le contenu des boîtes en cas de dernier recours. Le deuxième chapitre plonge donc dans le cœur du sujet ; il propose d'examiner la boîte de conserve sous toutes ses coutures en offrant autant une vision d'ensemble que des cas d'étude précis. Ce chapitre expose des pratiques concrètes de conservation, de restauration et de mise en valeur du patrimoine et souligne l'importance du travail de terrain dans ces domaines. Il met également en lumière les défis spécifiques rencontrés par les professionnels de la conservation, tels que la préservation de matériaux composites, la gestion des ressources limitées et la recherche de solutions durables et les moins invasives possibles pour assurer la pérennité du patrimoine culturel.

Finalement, le **troisième chapitre** propose au travers d'un court article à deux voix, celle de l'historienne de l'art Déborah Laks et celle du sociologue Baptise Monsaingeon, d'explorer les liens entre déchet et patrimoine. Ils évoquent notamment l'étonnante possibilité pour un objet du quotidien ou un déchet de changer de statut pour devenir un objet patrimonial voué à être conservé éternellement. Cette mobilité des biens matériels est néanmoins unilatérale ; si le déchet peut obtenir un statut patrimonial, l'inverse n'est pas vrai. Ce dernier chapitre constitue donc une ouverture à des réflexions très riches sur la place des déchets et des rebuts dans notre société ainsi que dans les collections muséales. Il met également en avant la dynamique complexe qui régit la mobilité des biens matériels, estompant toujours plus les frontières entre l'ordinaire et l'extraordinaire, entre le banal et le précieux. Ce chapitre nous invite donc à penser à la relation que nous entretenons avec les objets qui nous entourent.

Pour conclure, cet ouvrage réunit un ensemble diversifié de spécialistes offrant une perspective holistique et interdisciplinaire sur le sujet de la conservation des boîtes de conserves. En examinant l'étonnante relation entre conservation et conserverie, il soulève des questions essentielles sur la manière dont nous concevons et préservons notre héritage culturel à l'ère de l'industrialisation de masse et du décloisonnement toujours plus total de l'art. L'un des points forts de l'ouvrage réside dans sa capacité à aborder la conservation des boîtes de conserve sous des approches historiques, théoriques et pratiques et en mobilisant différentes disciplines appartenant tant aux sciences humaines qu'aux sciences dures. Chaque chapitre offre une analyse approfondie et nuancée, enrichie par des études de cas pertinentes et des contributions originales. Cependant, l'ouvrage présente quelques limitations. De par le caractère pluri-auctorial de la publication, le lecteur se voit parfois déstabilisé par les changements de ton et de construction des différents articles. De plus, l'absence d'une conclusion peut laisser les lecteurs sur leur faim, en les privant d'une clôture satisfaisante. Cet ouvrage constitue une contribution importante à la littérature sur la conservation du patrimoine, offrant une étude poussée des enjeux entourant la conservation des boîtes de conserve dans les musées. Il propose également des solutions et des outils concrets de conservation préventive et de restauration de ces objets si particuliers. L'ouvrage mérite donc d'être salué pour sa richesse et son sujet d'étude inédit dans le domaine de la conservation. Si « Conservation versus Conserverie » se présente comme une exploration prometteuse et ouvrant de nouvelles perspectives sur le sujet, il est clair que les recherches en la matière sont loin d'avoir atteint leur aboutissement : les boîtes de conserve n'ont pas dit leur dernier mot.