

RESTAURATION

des objets du patrimoine

Conservation-restauration et médiation culturelle



La médiation culturelle transmet un discours à partir d'un savoir et de traces matérielles (vestiges, objets, écrits)...

Pour mettre en place ce discours, il faut s'appuyer sur les travaux des spécialistes de chaque discipline : conservateurs-restaurateurs, archéologues, historiens et scientifiques, puis faire le lien par des actions adaptées, entre le monde du patrimoine et les différents publics.

Concernant la conservation-restauration, le lien a un rapport direct avec les objets qui seront le support du discours du médiateur : que nous raconte cet objet, son environnement et son histoire ? Comment le présenter au mieux en tenant compte de sa fabrication, de son utilisation et de ses transformations ?

ZOOM SUR QUELQUES CAS

LE SITE DES SALETTES, LA CADIÈRE D'AZUR

LE DOLIUM

Une fouille préventive en 2005 (sous la direction de Marc Borréani) a permis le dégagement de 1800 m² de vestiges d'une villa viticole du Haut-Empire dont les ruines ont été réoccupées à l'époque mérovingienne.

La villa viticole (I^{er} et II^{ème} siècle) comporte deux fouloirs, deux pressoirs à leviers, deux cuves, une salle de manœuvre des contrepois, une salle de travail et un chai composé d'environ 90 dolia (dolum/a : récipient de très grande taille).

L'INTÉRÊT DE LA RESTAURATION

La culture de la vigne dans le territoire du Var n'est attestée qu'à partir de la première moitié du I^{er} siècle après J.C..

Jusqu'à la date des fouilles aux Salettes, **seulement trois exploitations de ce type ont été mises à jour** à Pignans, Saint-Raphaël et Rians.

La restauration d'un fond de dolium, même si c'est un objet relativement commun, prenait tout son sens à la connaissance **du contexte viticole local**. C'est un **objet symbolique**, il recueillait le jus pressé et c'était à l'intérieur de ces dolia enterrés que s'effectuait la fermentation par l'action des levures naturellement présentes dans le raisin.

Aujourd'hui, le territoire est connu et reconnu en partie grâce à sa production viticole. **La culture du vin perdure et le fait de porter à la connaissance du public l'exemple des Salettes et la manière de produire le vin au I^{er} et II^{ème} siècle paraissait essentiel.**

Par ailleurs, le site était voué à la destruction car le projet des propriétaires était de replanter des vignes.



1



2



3

Sur site, la découverte (1), le dégagement (2) et le transport (3)



Avant et après restauration

LA TRUELLE

Le bâtiment des Salettes comportait deux ailes : l'une pour l'habitation et l'autre pour l'exploitation viticole.

C'est au pied d'un mur bordant la cour autour de laquelle s'organisaient les salles dévolues au pressurage et aux chais qu'a été retrouvée la truelle de maçon.

A la connaissance des archéologues aucun autre exemplaire de truelle n'a été exhumé lors de fouilles dans le Var.

L'INTÉRÊT DE LA RESTAURATION AU NIVEAU DE LA MÉDIATION CULTURELLE

En Gaule peu d'outils de ce type ont été découverts en contexte archéologique, c'est pourtant un objet indispensable à tous les travaux de maçonnerie, aujourd'hui encore la forme n'a guère changé.

Sa rareté était la raison pour laquelle elle devait être restaurée.

Dans la villa des Salettes, les archéologues avaient relevé de nombreuses traces de son utilisation.



Avant et après restauration

