

Claude Payer (MAC 1982), Restaurateur/Conservateur, équipe de restauration de l'atelier de sculpture du Centre de conservation du Québec

Interviewed by Anne Marie Guérin (MAC 2016)

Claude Payer est connu dans le monde de la restauration/conservation pour ses travaux sur le mobilier religieux et les sculptures polychromes, tant en restauration que pour ses recherches en histoire sur ces mêmes sujets. Diplômé de l'Université Queen's avec une maîtrise en restauration en 1982, Claude continue sa formation par un stage de deux ans à l'Institut royal du patrimoine artistique (IRPA) à Bruxelles, dans l'atelier spécialisé en restauration de sculptures polychromes. Plus tard, Claude coordonnera nombre de restaurations majeures, dont celle des retables et de la chaire à prêcher de la chapelle des Ursulines à Québec, le seul décor intérieur cohérent remontant à la Nouvelle-France, ainsi que celles de plusieurs sculptures polychromes québécoises et européennes pour les musées du Québec. Membre de l'équipe de restauration de l'atelier de sculpture du Centre de conservation du Québec (CCQ) depuis 30 ans, les efforts de Claude représentent une importante contribution aux connaissances actuelles sur l'histoire, la fabrication et la conservation de ces objets. Il a publié, seul ou conjointement, plusieurs articles destinés aux spécialistes et au grand public, tel que les *Annales d'histoire de l'art canadien* (*Journal of Canadian Art History*) et *Continuité*, le magazine du patrimoine au Québec. Il a contribué à des monographies publiées, entre autres, par l'Institut international pour la conservation (IIC) et le Getty Conservation Institute. Claude termine actuellement la rédaction d'un livre synthèse sur les tabernacles des 17^{ième} et 18^{ième} siècles au Québec.

Q Parlez-moi de votre cheminement. Comment vous êtes-vous rendu où vous en êtes aujourd'hui?

R Enfant, j'aimais faire de la sculpture. J'ai toujours aimé la matière, j'ai toujours particulièrement aimé le bois. Après avoir travaillé pendant quelques années dans les Forces armées canadiennes, j'ai pris, pour le plaisir, des cours en histoire de l'art à l'Université Laval. Je venais de m'installer à Québec. J'ai rencontré quelqu'un la première journée de l'initiation à l'université qui m'a dit « Moi, je fais un baccalauréat en histoire de l'art pour me diriger en restauration. » Ça m'a sauté au visage, et j'ai compris que c'était pour ça que je me préparais depuis un bon bout de temps. J'ai simplement, en moins de cinq secondes, orienté ma carrière en disant « Oui, moi aussi, c'est de la restauration que je veux faire. » Je n'ai jamais dévié de ce projet. Je me suis lancé en restauration pour faire de la restauration de sculpture ancienne, c'est ce qui m'intéressait.

En histoire de l'art à l'Université Laval j'ai eu la chance d'avoir comme professeur John Porter, qui nous a guidés dans l'univers de la sculpture québécoise. Ça a été une inspiration et cet apprentissage a en quelque sorte confirmé mon intérêt pour la sculpture ancienne du Québec. Comme j'avais déjà un baccalauréat, je n'ai pas eu besoin de rester plus de deux ans à l'Université Laval, le temps de m'assurer une base en histoire de l'art pour entrer à Kingston. Mon projet était très précis. J'ai eu la chance de convaincre les professeurs à Kingston et j'ai été admis à mon premier essai. Je me suis inscrit dans l'idée de me spécialiser en restauration d'objets, mais on m'a plutôt proposé de prendre l'orientation peinture. J'ai ensuite eu la chance d'obtenir une bourse qui m'a permis d'aller à Bruxelles, à l'IRPA, où il y avait un atelier spécialisé en sculptures polychromes très reconnu. J'ai passé deux ans à Bruxelles comme stagiaire, accompagné par ma conjointe. Nous avons passé deux années formidables en Europe.

Au retour de Bruxelles, j'ai proposé mes services au Centre de conservation du Québec où j'avais déjà fais deux stages. Comme ma conjointe était de Québec, la ville avait un attrait particulier. De plus, je me

voyais travailler au CCQ pour y faire de la restauration de sculptures anciennes et éventuellement y mettre sur pied un atelier de sculpture parce qu'il n'y en avait pas à l'époque. Donc, de retour de Bruxelles en juin 1984, je me retrouve immédiatement occupé à aider l'équipe du Musée du Québec, aujourd'hui le MNBAQ, à préparer les œuvres d'art destinées à être exposées en septembre dans l'exposition *Le Grand Héritage* présentée à l'occasion de la visite du Pape Jean Paul II. Mon travail ne s'est pas arrêté depuis. Par la suite, j'ai restauré beaucoup d'art religieux, de l'art ancien, des pièces en plâtre également, différentes choses, mais surtout du bois et de la dorure. Pour ça, le stage à l'atelier de l'IRPA m'a beaucoup aidé, évidemment.

Dès que j'ai décidé de faire de la restauration, ça n'a pris que quelques jours, quelques semaines tout au plus, pour établir un programme de formation. Je savais que ça prendrait cinq à six ans. C'est exactement ce qui s'est produit: deux ans de préparation en histoire de l'art, deux ans à Kingston, et deux ans en Europe.

Q Vous êtes connu dans la communauté des restaurateurs-conservateurs pour votre travail avec le mobilier religieux et la sculpture polychrome. Qu'est-ce qui vous a amené à cette spécialisation?

R C'est un monde très vaste que l'on apprend à connaître, qui réserve encore beaucoup de surprises et qui contient encore beaucoup de zones d'ombre à éclaircir. Ça me semblait, au point de départ, une terre vierge, en fait. Il n'y avait pas de restaurateurs de sculptures au Québec, alors c'était un créneau, pas nécessairement confortable, mais un créneau ouvert. Donc c'était assez attrayant. Et puis le sujet lui-même est très vaste et contrairement à ce que certains croyaient autrefois, il n'est pas nécessaire d'être « religieux » pour restaurer les œuvres d'art religieux.

Q Est-ce que le traitement des sculptures polychromes a beaucoup changé depuis que vous avez commencé votre carrière?

R Il est certain que le CCQ a été exemplaire dans les enseignements et les bons conseils à transmettre aux individus, aux musées, et aux paroisses. Je pense que ça porte fruit. On n'a pas choisi de faire seulement des travaux de restauration, on a aussi beaucoup conseillé. Ça fait partie de nos mandats et, à cet égard, on s'est penché beaucoup sur la conservation préventive, de la même façon que l'ICC (l'Institut canadien de conservation) ainsi que les spécialistes de l'Amérique du Nord en général, je pense. L'Europe nous a aussi rejoints dans cette trajectoire.

Il y a une trentaine d'années, on sentait encore que les restaurateurs dérangeaient certaines personnes, certaines équipes. On a travaillé fort pour convaincre et non pas imposer des choses. Je pense qu'on a essayé de rassurer et de faire comprendre que la restauration n'est pas une dépense, mais bien un investissement et que le restaurateur et la restauratrice ne sont pas des obstacles, mais plutôt des collègues, des aides et des appuis qui sont là pour parvenir à réaliser les projets de l'institution, que ce soit une paroisse, une ville ou un musée. D'autre part, en connaissant la matière, en connaissant les matériaux, en connaissant des façons de faire subtiles, le restaurateur peut mieux faire que l'artisan ou l'individu qui s'improvise.

La grande chose que les intervenants comprennent de plus en plus est que la restauration contemporaine est un exercice de travail technique, certes, mais aussi d'avancement des connaissances et de documentation. Ça c'est une chose fondamentale qui sépare l'exercice de la profession de restaurateur et le travail de l'artisan. L'artisan ne prend pas nécessairement des notes. Peut-être qu'il y en a qui le font et c'est bien, mais le restaurateur prend des notes, documente, prend des photos avant,

pendant et après les traitements. Ne serait-ce que ça, c'est fondamental. La documentation aide beaucoup à connaître et à protéger le patrimoine.

Donc, je dirais qu'en trente ans il y a eu passablement d'évolution. On se sent beaucoup plus rassuré, mais il y a encore des erreurs qui se font. Je pense quand même qu'on est arrivé à une époque de maturité à l'échelle canadienne et à l'échelle mondiale. Bien sûr, avec les moyens de communication, on peut voir ce que les autres font, on peut montrer ce qu'on fait, on peut apprendre. Ça aide beaucoup.

Q Y a-t-il un projet dont vous êtes particulièrement fier, que ce soit à l'échelle locale, nationale ou internationale?

R Le projet qui m'occupe actuellement (la synthèse sur les tabernacles) est certainement le projet que je préfère. J'ai toujours préféré les projets en cours. Toutefois, je suis aussi assez fier d'avoir eu l'initiative de faire le chantier de préservation du décor de l'intérieur de la chapelle des Ursulines de Québec, qui s'est déroulé entre 1991 et 1995. Les astres étaient alignés pour que ça se produise, je suis arrivé avec un projet au bon moment et à la bonne place. C'était une chance inouïe. L'intérieur de la chapelle des Ursulines contient deux des trois derniers retables du 18^{ième} siècle au Québec. Il n'existe qu'un seul autre retable, celui de l'Hôpital Général de Québec. Le bâtiment lui-même date du début 20^{ième}, mais le décor est du 18^{ième}. Bien sûr, des maîtres-autels, des tabernacles, des peintures, c'est fascinant, mais un décor intérieur d'église, c'est tout à fait exceptionnel. L'équipe du CCQ a été capable d'examiner, de documenter, de photographier, de mesurer, de dessiner, de faire de la dendrochronologie, des sondages, de déterminer les couleurs sous-jacentes et de comprendre comment il avait évolué. C'était une chance absolument extraordinaire et toute cette documentation est maintenant disponible.

Je m'intéresse encore au mobilier religieux ancien et, plus récemment, j'ai concentré mes efforts sur les tabernacles du 17^{ième} et 18^{ième} siècles. Ils devraient aboutir dans quelques mois par une publication synthèse où on trouvera beaucoup de données inédites, des choses surprenantes qui vont, j'espère, faire apprécier tout cet univers au public, peut-être inviter des dépositaires ou propriétaires à faire restaurer leurs œuvres, mais certainement aider à les conserver à long terme, parce qu'on ne peut pas aimer ce qu'on ne connaît pas. Pour aimer, il faut connaître. C'est souvent le regard des autres qui aide à nous faire apprécier ce que l'on a. Certains, pas tous, mais certains sont négligents ou oublieux de ce qu'ils ont. Alors, à chaque fois que je rencontre des responsables dans les paroisses et ailleurs, je ne me gêne pas pour les encourager en leur disant que leur patrimoine est extrêmement intéressant. Je pense que cette publication peut faire la même chose, donner un coup de pouce. C'est un projet de longue haleine. J'ai commencé progressivement il y a une trentaine d'années à faire de la recherche. Mais l'idée de faire une grande étude sur les tabernacles anciens s'est concrétisée lors du chantier des Ursulines, donc dans les années 90. Constance dans l'effort...

Q Comment est-ce que l'Université Queen's vous a préparé pour votre carrière?

R J'y ai appris énormément de choses techniques : la connaissance et l'identification des matériaux, comment les reconnaître et comment les nommer. Le vocabulaire est primordial, ainsi que les techniques, les matériaux et les outils de restauration. Donc, tout ça, c'était une base essentielle que je devais acquérir. C'était fondamental à ma formation, mais, comme il n'y avait pas de spécialité « sculpture ancienne polychrome », il fallait compléter par la suite. Les professeurs me le disaient; Ian Hodgkinson me disait qu'il fallait poursuivre ma formation. J'avais d'ailleurs songé précédemment à aller d'abord en Europe pour ensuite compléter le programme à Queen's, mais j'avais vite compris qu'il fallait

d'abord aller à Queen's et, ensuite, faire un stage de longue durée en Europe. Donc, Queen's m'a donné la base et j'en suis très reconnaissant.

Pour l'anecdote, l'autre chose pour laquelle je suis reconnaissant est qu'on y travaillait très fort. Le stage en Europe par la suite m'a semblé des vacances.

Q Quels sont vos meilleurs souvenirs de l'Université Queen's?

R L'amitié, le contact humain, la qualité et l'élégance des professeurs, je pense. Le souvenir de Henry Hodges et Ian Hodkinson, des personnes de grande classe et qui avaient un univers culturel très vaste, de très grandes connaissances du patrimoine et qui avaient le sens de l'humour. Ça compte pour beaucoup, l'humour. Ensuite, l'univers technique, les produits et tout ça c'était très bien. C'était un peu nouveau pour moi. Aussi le contact avec mes collègues, les autres étudiants et les amitiés que j'ai gardées à long terme. Par exemple, Sandra Webster, qui est au Musée des beaux-arts de l'Ontario (AGO) maintenant, je la connais depuis cette époque-là. Je pense aussi que l'accueil comme Québécois et francophone était assez marquant. L'ouverture à l'extérieur de l'université aussi, le fait d'aller à des conférences d'étudiants aux États-Unis, me botter le derrière pour m'exprimer en anglais dans les textes et les rapports, mais aussi dans les exposés et les communications. Tout ça a créé des liens. Par la suite, on revoit des collègues aux conférences, aux congrès, on en rencontre d'autres avec qui on partage une certaine façon de faire. Toutefois, probablement le meilleur souvenir, c'est vraiment la qualité des professeurs, en particulier Ian Hodkinson et Henry Hodges qui étaient vraiment formidables. Et puis Ron Irvine, professeur de photo, pour qui j'ai une affection particulière. Il est venu nous visiter ma conjointe et moi à Québec. Nous avons d'excellents souvenirs de lui et de son épouse. Penny, aussi, la secrétaire du programme à l'époque; les étudiants avaient décidé de baptiser le couloir supérieur à l'étage, où se situait son bureau, « Penny Lane ».

Q Y a t-il quelqu'un dans le domaine de la restauration ou un groupe de personnes qui vous a particulièrement inspiré?

R Les professeurs de Queen's, certainement. La responsable de l'atelier à Bruxelles, Myriam Serck-Dewaide, une femme avec un leadership incroyable, des connaissances impressionnantes et qui est un bulldozer dans le sens positif du terme. Elle est devenue ultérieurement la directrice de l'IRPA. Elle était vraiment une inspiration. Et puis, parallèlement et avant la restauration, John Porter et tout l'univers des chercheurs québécois en patrimoine ancien, c'était très inspirant.

Q Avez-vous une pensée ou une idée que vous trouvez particulièrement importante en tant que restaurateur conservateur?

R Je pense qu'il faut avoir de la sensibilité, de la curiosité et puis de la ténacité. Il faut d'abord avoir de la suite dans les idées et de la constance dans les efforts. Il ne faut pas sauter d'un sujet à l'autre de façon frivole. Il faut se concentrer si on veut parfaire les choses, si on veut approfondir. Il y a des individus curieux qui veulent constamment de la nouveauté. Dans mon cas, la nouveauté s'est exprimée dans les nouvelles œuvres que j'ai vues de jour en jour, d'année en année, mais le sujet est resté le même. J'y ai appliqué une même curiosité et une même méthode, soit de prendre des notes et constamment faire des observations. C'est une chose que j'ai apprise à Kingston : la façon de tenir un journal. Je me rappelle très bien, comme étudiant, chaque jour, il fallait noter ce que l'on faisait : nos observations et les choses accomplies dans les traitements. J'ai gardé cette même façon de tenir un journal - des traitements, mais aussi des observations, des découvertes – qu'elles soient techniques, en

histoire de l'art, en archives, etc. Mes dossiers sur chacune des œuvres que j'observe sont structurés, les observations sont datées. À un moment je peux penser une chose, mais cinq ans plus tard, à la suite de nouvelles observations, je peux nuancer, voire me contredire. Quelqu'un qui voudrait consulter mes recherches pourrait ainsi comprendre mon cheminement.

La deuxième chose, c'est la rigueur; il faut avoir de la rigueur intellectuelle. Il faut chercher la vérité, non pas l'exploit. En cherchant de nouvelles choses, on en trouve. Et puis la troisième chose, certainement, c'est le partage de l'information. En même temps que je note mes observations, que je bâtis mes dossiers de recherche, je les destine au partage. Je fais beaucoup d'échange avec d'autres chercheurs. J'espère les inspirer. Je reçois des choses d'eux et je ne me gêne pas pour leur transmettre des informations. Ça c'est fondamental. Si on conserve pour soi des données, d'une part, ce n'est pas généreux, d'autre part ce n'est pas très productif. En partageant l'information, on apprend beaucoup et on fait avancer les choses de beaucoup. Il y a vraiment une synergie. Ce n'est pas seulement une addition, c'est vraiment une multiplication. Alors je pense que ce sont les trois pivots; la constance dans l'effort, la rigueur intellectuelle et le partage d'information.

Q Qu'est-ce qui vous plaît le plus de votre emploi?

R La nouveauté, les nouvelles connaissances, le contact humain aussi. Chaque fois que je visite un nouveau lieu, rencontrer les gens est assez stimulant. De plus, je dois dire que le fait que l'on m'autorise à prendre un peu de mon temps de travail pour des recherches qui sont en parallèle de mon strict travail, ça, j'apprécie énormément. Si j'avais été restaurateur privé, je n'aurais sans doute pas eu de temps libre à investir dans les recherches que je fais. Bien sûr, il faut que je gagne ma vie et que je réponde aux attentes, mais depuis de nombreuses années, les directeurs de mon institution m'ont permis un peu de temps libre, parce que j'ai démontré qu'il est utile de faire de la recherche en parallèle. Présentement, c'est plus intense parce qu'il y a une publication qui va déboucher bientôt.

J'ai fait ma chance aussi bien sûr et je pense que j'ai été convaincant. Je me suis toujours assuré de démontrer à mes collègues et à la direction que ce que je fais n'est pas futile, que c'est utile et ça rapporte. Je parlais de la chapelle des Ursulines, et bien, ce n'est pas venu tout seul. J'ai fait une proposition en 1989 pour un bilan de santé du décor et les religieuses ont accepté. Je suis ensuite arrivé avec des propositions concrètes qui sont restées en sourdine pendant un certain temps; elles avaient alors d'autres priorités. L'année suivante, un peu par un coup de chance, des fonds ont été débloqués. Finalement, le CCQ était prêt à lancer un projet de restauration. Donc, en voyant un peu au-delà de l'immédiat, on peut se préparer et, quand les choses sont mûres, les projets se réalisent. D'autres restaurations d'envergure réalisées par le CCQ découlent de choses que j'avais identifiées. La recherche rapporte à l'institution donc; il y a un retour.

Je pense que tous et chacun au sein du CCQ profitent de chaque occasion pour faire « rouler l'entreprise ». C'est en fait un bon moyen de réaliser nos objectifs. Le mandat que le CCQ s'est vu donné il y a 36 ans est de préserver le patrimoine des québécois et de le mettre en valeur. La restauration est une chose, la prévention en est une autre. L'avancement des connaissances en est une autre encore. Que l'on consacre, comme restaurateur, un peu de son temps à la recherche et à la diffusion des connaissances, ce n'est pas anormal. Il y a moins de ressources dans certaines autres institutions, semble-t-il, pour faire ce genre de choses. Je pense aux petits musées où il est presque impossible de faire de la recherche pointue.

Pour bien comprendre le patrimoine ancien, on ne peut se fier uniquement aux sources, aux écrits ou à l'historiographie. Il faut en faire l'étude technique. Il faut voir les œuvres d'abord comme des objets, comme des choses physiques. Les données doivent être mises en parallèle avec toutes les autres connaissances possibles, obtenues des autres chercheurs, des études stylistiques, des sources archivistiques, des écrits anciens ou récents. Tout ça doit former un amalgame. Les restaurateurs sont quand même bien placés pour faire ce genre de choses. Je parle de sculpture ancienne, mais la même chose s'applique en archéologie, en ethnologie et en culture matérielle en général. La fouille archéologique du Elizabeth and Mary (cite) qui se poursuit en laboratoire est un dossier absolument extraordinaire et mené de façon impeccable. C'est un coup de chance dans la vie professionnelle d'un restaurateur ou d'une restauratrice. Découvrir ainsi une mine d'or, une caverne d'Ali Baba d'objets si diversifiés, une capsule temporelle datant de 1690 - des choses qui viennent de différents univers : militaire, commercial, domestique etc. - qui se retrouvent dans un même lieu et qu'on peut découvrir petit à petit à l'intérieur des concrétions et continuer ainsi la recherche sur plusieurs années c'est vraiment une chance incroyable, inouïe.

En fait, le côté découverte, le côté « puzzle » du travail - l'analyse, la compréhension et la possibilité de faire des liens - me plaît beaucoup. Il y a quelques jours, j'examinais avec mon collègue Stéphane Doyon, un élément particulier du tabernacle de l'église Saint Grégoire de Bécancour. Le tabernacle provient de l'ancienne chapelle des Récollets de Montréal. Il a été sculpté par un Français d'origine, Charles Chabouillet, en 1702. Il comporte une iconographie particulière : les quatre figures du tétramorphe, soit un lion, un enfant, un taureau et un aigle, symbolisant les quatre évangélistes : Marc, Mathieu, Luc et Jean. C'est assez rare que l'on voie les figures du tétramorphe sur un tabernacle. Au Québec, il s'agit d'un cas unique. Chaque personnage est donc identifié par une figure. Or dans le bec de l'aigle, il y a deux cordelettes qui tiennent d'un côté un petit coffret trapu et de l'autre côté un étui oblong. Je me suis demandé ce que ça pouvait être. Finalement, après quelques recherches, nous nous sommes rendu compte qu'il s'agit d'une façon assez peu commune de représenter l'aigle de saint Jean. Ce qu'il tient dans son bec est un encrier et un plumier. On trouve ça assez rarement en sculpture. Ça se voit sous certaines formes au Moyen Âge dans les églises françaises et sans doute dans d'autres pays. Il y a deux ou trois jours, je suis tombé sur une illustration du tableau Le prêteur et sa femme du peintre du début 16^{ième} siècle Quentin Metsys. On y voit un homme qui compte des pièces d'or et, accroché derrière lui, sur une tablette il y a un plumier et un encrier pendus à un crochet. La même journée, j'ai vu la même chose dans une peinture italienne un peu plus ancienne. Faire des découvertes ainsi, parce qu'on cherche, c'est une joie constante. En fait, on trouve parce qu'on cherche. Si on ne cherche pas, on ne trouve pas.

Q Quels conseils auriez-vous pour les étudiants ou nouveaux diplômés du programme?

R Exercez votre curiosité! Bien sûr, il faut faire face aux réalités de la vie, il faut être concret, il ne faut pas avoir la tête dans les nuages. Je pense que la plupart de ceux qui se lancent en restauration n'ont pas la tête dans les nuages. Les étudiants qui se lancent dans cette profession sont des gens sérieux. Il y a donc le côté concret de la vie qu'il ne faut pas négliger. Ceci étant dit, il faut viser à faire des choses qui nous plaisent, qui font qu'on quitte la maison le matin et qu'on a presque le goût de courir vers le bureau. Quand on a une passion, ça fait toute la différence dans la vie. Bien sûr il a la vie affective, il y a d'autres univers que la vie professionnelle, mais dans la vie professionnelle, c'est un grand privilège de pouvoir faire des choses que l'on aime, qui nous réjouissent, qui nous font sourire, qui font qu'on est joyeux, qui font que le travail n'est pas un pensum. Il faut savoir bien choisir, mais il faut sans doute aussi se faire guider par son intuition.