

# La présentation et la conservation des installations éphémères: approche déontologique.

Julie Gilman

Doctorante, Université Gand

Assistante, Académie Royal des Beaux Arts, Gand

Les problèmes et les dilemmes que soulèvent la conservation et la réinstallation d'installations éphémères ou temporaires suscitent l'intérêt des institutions artistiques et muséales depuis plusieurs années déjà. Entre-temps, les musées ne cessent de commander, d'exposer, de collectionner et de conserver ce type de créations artistiques. Plus que les formes traditionnelles de l'art, les installations défient les codes et les méthodes de la conservation. Bien plus, elles remettent en cause la définition de l'œuvre elle-même ainsi que la notion d'authenticité<sup>1</sup>.

Les réflexions qui suivent ont pour but de faire le point sur les problèmes spécifiques posés par la présentation et la conservation des installations contenant des aliments, tout en essayant d'aborder les aspects déontologiques liés à ce sujet. En effet, la déontologie régissant l'art « classique » s'avère ici inappropriée, puisqu'il est souvent impossible de conserver les installations dans leur forme matérielle initiale.

Les artistes utilisant des aliments au sein de leurs installations sont bien évidemment conscients du fait qu'ils mettent en œuvre des matériaux dégradables. Il n'est pas rare d'ailleurs que la dégradation fasse partie du concept de l'installation. Il est donc clair que, à ce propos, des prescriptions ou des solutions globales ne puissent pas être formulées. Déjà en ce qui concerne l'histoire de l'art, nous ne pouvons pas tirer des conclusions générales sur la manière dont les aliments sont présents dans l'œuvre<sup>2</sup>. Mais cette problématique est plus ardue encore lorsqu'il s'agit de la conservation ainsi que de la réinstallation de ce type d'œuvres.

Une question fondamentale face à cette situation est la suivante : ne faut-il pas, en un premier temps, préserver l'authenticité de l'intention de l'artiste ? Par conséquent, ne faut-il pas renoncer à défendre un concept d'intégrité physique qui risque d'aller à l'encontre de l'intention artistique originelle ? Peut-être faut-il tout simplement abandonner l'idée de préserver l'œuvre originelle. Ceci est d'ailleurs inévitable quand les matériaux sont « non-permanents » – en ayant par ailleurs à l'esprit qu'aucun matériel n'est réellement permanent<sup>3</sup>.

---

<sup>1</sup> J. Gilman, *Onderzoek naar de verpakking en stockage van levensmiddelen gebruikt in de actuele kunst*, Thèse universitaire, Universiteit Gent, 2001, p.1-3.

<sup>2</sup> J. Gilman, « Inleiding in de behoudsproblematiek Eat/Food Art », dans C. Van Damme, P. Van Rossem, C. De Dijcker (éds), *Art & Food, Food for Thought, Hedendaagse Kunst op het Menu*, Gent, Academia Press, Leerstoel Karel Geirlandt, 2006, p.164.

<sup>3</sup> Gilman J. (2001) 15-16. J. Gilman, *Onderzoek naar de verpakking en stockage van levensmiddelen gebruikt in de actuele kunst*, Thèse universitaire, Universiteit Gent, 2001, p.15-16.

Ces diverses questions ont suscité bien des réflexions ces dernières années et des initiatives dans le domaine de la conservation de l'art contemporain, et plus spécifiquement dans le domaine des médias dits « variables » ont été lancées. Le projet intitulé « Variable Media Network » (« Réseau des médias variables ») du Musée Guggenheim (qui, dès 1997, a mis en ligne divers projets de conservation) peut ainsi, sans conteste, servir de modèle pour aborder la question de la préservation d'œuvres d'art réalisées par le biais de médias « variables » et donc, de ce fait, non traditionnels. Quant à la « Fondation Daniel Langlois pour l'art, la science et la technologie », installée à Montréal, elle a contribué aux recherches sur les médias « variables » en menant une étude de cas relative à l'art numérique dans laquelle la stratégie de préservation des œuvres repose sur la notion d'« émulation »<sup>4</sup>. Par ailleurs, le vaste projet appelé « Inside Installations » a consisté en une action internationale menée de 2004 à 2007 et coordonnée notamment par l'Institut Collectie Nederland (ICN) en collaboration avec entre autres le Stedelijk Museum voor Actuele Kunst de Gand (SMAK) et la TATE de Londres au sein de laquelle il s'agissait de recenser et de documenter de nombreux cas d'installations<sup>5</sup>. Le but de ces associations et de ces projets (on pourrait en citer d'autres encore) est d'instaurer un réseau d'organismes ayant comme tâches de développer des outils méthodologiques et des normes nécessaires à la mise en application des stratégies définies.

Des aspects comme l'interactivité (le rôle du public), la sujétion aux lieux et la « variabilité » posent de nouvelles questions aux conservateurs d'art contemporain. C'est en ce sens que les exigences concernant la conservation d'installations sont liées aux problèmes de conservation soulevés par l'art conceptuel et par les créations en relation avec le « performatif » et le « dégradable » (notamment l'art contenant des aliments)<sup>6</sup>.

Présenter et conserver ces œuvres éphémères impose la création d'un cadre. Ma recherche de doctorat m'a amenée à une recherche empirique sur les pratiques muséales contemporaines impliquées dans la présentation et la conservation d'art éphémère. De ce fait, en analysant ces pratiques muséales, il est possible d'établir une distinction entre, d'une part, les œuvres qui sont montrées dans le cadre d'une exposition temporaire et qui ne sont pas ensuite acquises par l'institution (préservation/gestion temporaire) et, d'autre part, celles que les musées exposent, mais aussi collectionnent (préservation/gestion à long terme)<sup>7</sup>.

Puisqu'il s'agit d'analyser des œuvres hybrides, j'ai décidé d'examiner la façon dont les aliments sont utilisés dans l'œuvre pour mieux saisir le contexte dans lequel l'œuvre s'est construite<sup>8</sup>. L'analyse de la présence d'aliments dans l'œuvre permet de discerner deux groupes bien distincts :

---

<sup>4</sup> J. Gagnon, « Préface », dans *L'approche des médias variables : La permanence par le changement*, op. cit., p.5-6. <http://www.variablemedia.net/>

<sup>5</sup> <http://www.inside-installations.org/home/index.php>

<sup>6</sup> V. Van Saaze et G. Wijers, « Reanimaties, Onderzoek naar de presentatie en registratie van vier media-installaties », dans *KM*, 46, 2003, p.18.

<sup>7</sup> La théorie et pratique de conservation partent généralement de la question « Comment préserve-t-on le mieux un artefact culturellement important, en dégradant le moins possible son état historique et authentique ? » De ce fait, le musée joue, comme institution qui préserve l'histoire sur base physique, un rôle important dans ma thèse de doctorat.

<sup>8</sup> L'approche de recherche peut être décrite comme une recherche de cas et une recherche qualitative. La méthode de recherche qualitative suppose que le contexte spécifique de chaque cas nous offre une contribution importante à comprendre ces cas et leur situation. Par conséquent, les méthodes de recherche qualitative conviennent à enregistrer et interpréter le contexte de l'œuvre. Pour plus d'information au sujet de cette approche, consulter Y. Hummelen, V. Van Saaze et M. Versteegh (2008) et Y. Hummelen (2005).

- Certains aliments sont **remplacés** à chaque exposition (ou même durant la période d'exposition). Le remplacement de l'aliment fait donc partie de la vie de l'œuvre.
- D'autres aliments font **partie intégrante** de l'œuvre, de telle sorte qu'ils ne peuvent être remplacés.

En analysant la signification des aliments, la diversité des méthodes de production ainsi que le contexte spécifique de chacune de ces œuvres, cette approche dichotomique semble la plus appropriée pour développer des stratégies de préservation et de conservation. Une question importante demeure cependant : quel est l'impact de la détérioration de l'aliment sur le plan visuel, suggestif et sémantique ? Pour répondre à cette question, l'analyse de quelques cas spécifiques est d'un grand secours. Je me centrerai ici, d'un côté, sur certaines oeuvres présentées lors d'expositions temporaires et, de l'autre, sur des créations appartenant à une collection muséale, plus précisément celle du SMAK de Gand.

Pour l'éditeur : placer ici Image « GILMAN-FABRE »

## 1. Oeuvres installées pendant une période limitée (préservation temporaire)

Il arrive que certains artistes conçoivent leurs œuvres essentiellement pour une exposition temporaire. De ce fait, la période de présentation de ces oeuvres est bien évidemment limitée au temps de la manifestation. Dans le cas où ces créations artistiques contiennent des aliments, il arrive que certains de ceux-ci ne survivent pas à cette courte période de présentation. En voici deux exemples.

**Jan Fabre** : *Untitled (Over The Edges, Gand, 2000)*

L'installation de Jan Fabre *Untitled* présentée à Gand en 2000 lors de l'exposition intitulée *Over The Edges* n'a pas survécu à la fin de la manifestation. Lors de la réalisation de son œuvre, l'artiste avait recouvert de tranches de jambon les colonnes cylindriques du portique de l'amphithéâtre de l'Université de Gand. Alors que l'exposition devait durer trois mois, cette installation de nature particulièrement organique dut être enlevée au bout de deux mois. En effet, les tranches de jambon avaient moisi sous le plastique transparent qui les maintenaient sur les colonnes. Le démantèlement de l'œuvre n'avait pas été prévu aussi tôt par l'artiste puisque, selon lui, la moisissure et l'odeur devaient faire partie intégrante de l'œuvre et, dès lors, rendre la dégradation sensible durant l'exposition<sup>9</sup>.

**Wim Delvoe** : *Autoportrait ('Smoking Boy' & 'Chantal') (Mé-TISSAGES. Biennale de textile, Museum voor Industriële Archeologie en Textiel, Gand, 2005)*

Pour l'éditeur : placer ici Image « GILMAN-DELVOYE 1 »

Pour l'éditeur : placer ici Image « GILMAN-DELVOYE 2 »

Voici un cas où le curateur d'une exposition temporaire a choisi d'utiliser des techniques scientifiques pour conserver une œuvre pendant la seule durée de l'exposition. Ce cas concerne l'installation *Autoportrait* de Wim Delvoe présentée lors de la biennale *Mé-*

<sup>9</sup> Dietmar Kampar en conversation avec Jan Fabre, dans J. Hoet et G.Di Pietrantonio (éds), *Over The Edges*, catalogue d'exposition, Gent, 2000.

*TISSAGES* de Gand en 2005. Cette installation concerne des tranches de jambon brodées que l'artiste avait gardées dans son réfrigérateur pendant dix ans. Je cite ici l'assistant de l'artiste, Gianni Degryse : « Ce sont des œuvres que Wim Delvoye ne prend pas au sérieux. Jadis, il en a produit tout un tas, mais, par après, il les a oubliées. Par conséquent, on en a tout un stock au réfrigérateur. Ces tranches de jambon sont plutôt un logo, une marque 'Delvoye', un genre de divertissement. Un jour, quelqu'un est venu spécialement d'Italie pour quelques-unes de ces tranches. Elles ont été présentées sans méthode de préservation et, après quelques jours, elles ont commencé à moisir »<sup>10</sup>. Puisque les tranches de jambon brodées étaient en train de se corrompre, le curateur de l'exposition gantoise a décidé de les montrer, le temps de l'exposition, dans une atmosphère modifiée afin que les visiteurs ne soient pas embarrassés par l'odeur désagréable. Après la manifestation, les tranches de jambon ont été jetées à la poubelle.

On le voit, en fin de compte, dans ces deux cas, l'œuvre d'art n'existe plus au sens physique du terme dès que l'exposition est arrivée à sa fin. La dématérialisation de l'œuvre est incontestable. Dès lors, ces œuvres persistent uniquement sous forme de documents (photos, textes, etc.). Cette solution qui consiste à se débarrasser physiquement des œuvres une fois la manifestation terminée est surtout due au fait que ces dernières n'ont pas été créées dans le but de s'intégrer au sein d'une collection permanente.

## 2. Œuvres installées lors de l'exposition d'une collection (préservation à long terme)

Dans ce contexte, les réflexions survenues lors de l'acquisition, en 2005, par le SMAK de Gand, de l'installation éphémère *Interminavel* d'Artur Barrio et les questions suscitées par la préservation de l'œuvre de Joseph Beuys *Wirtschaftswerte*, acquise par le SMAK en 1980, sont particulièrement intéressantes.

### **Artur Barrio: *Interminavel* (SMAK, 2005)**

Cette installation possède une dimension éminemment performative en raison de la gestuelle spontanée et instinctive mise en œuvre par l'artiste. Pour réaliser cette création très personnelle, Artur Barrio avait utilisé des dizaines de kilos de café qu'il avait étalés sur le sol, écrasés sur les murs, répandus dans un espace presque obscur éclairé de faibles sources de lumière provenant du plafond. Les murs étaient en outre couverts d'inscriptions et de dessins. Des trous et des entailles avaient été creusés à l'aide d'une hache, restée plantée dans le mur. Tout donnait ainsi l'impression que l'œuvre avait été réalisée sous le coup d'une vive émotion, comme à l'emporte-pièce. Artur Barrio utilisait aussi dans cette installation des matériaux putrescibles comme le pain, le café, un mélange de café et d'eau ainsi qu'un morceau de homard cuit. L'artiste a créé cette installation *in situ*. A ses yeux, le processus de la création est plus important que la réalisation de l'œuvre. Ses installations, conçues spécialement pour certaines expositions, sont des gestes poétiques, impulsifs, dans lesquels l'artiste semble d'abord se battre contre la matérialité de l'objet. Son œuvre laisse en effet une impression d'inachevé, de purement gestuel.<sup>11</sup>

---

<sup>10</sup> Traduction par l'auteur.

<sup>11</sup> F. Huys, *Conservation report: Arthur Barrio- Interminavel*, Gent, SMAK, 2007 et T. Scholte et P. 't Hoen (éds), *Inside Installations. Preservation and Presentation of Installation Art*, Amsterdam, ICN/SBMK, 2007, p.7.

Pour l'éditeur : placer ici Image « GILMAN-BARRIO »

En cas de réexposition, comment respecter au mieux l'intégrité matérielle, mais aussi conceptuelle, ainsi que le caractère aléatoire de cette installation ? Confronté à cette question, le SMAK a élaboré une vaste documentation concernant l'installation de cette œuvre : films et photos de l'installation, plans, moules des trous et entailles dans le mur, recueil de textes concernant le concept de l'œuvre de Barrio (Caderno-Livro)<sup>12</sup>...

Il existe toutefois plusieurs possibilités de réinstallation : l'artiste peut lui-même réinstaller l'œuvre (possibilité temporaire et restreinte) ; l'œuvre peut être réinterprétée (basée sur un schéma conceptuel ou sur différents scénarios) ; une autre possibilité est encore de montrer l'œuvre de Barrio de manière documentaire (en exposant les photos et les vidéos de l'installation de 2005)<sup>13</sup>.

L'étude spécifique et individuelle de ces œuvres met en évidence les rapports ambigus qui peuvent exister entre ces types de productions plastiques et les exigences de conservation ancrées dans la culture occidentale. Cette problématique a d'ailleurs révélé les limites méthodologiques de la conservation. Au-delà de la matière, il s'agit ici de préserver et de transmettre une idée, un concept<sup>14</sup>. La perpétuation des installations éphémères dans un contexte muséal montre la nécessité, pour les conservateurs confrontés à ce genre de difficulté, de s'engager par rapport aux œuvres, aux artistes, à leurs collègues et mêmes à d'autres acteurs situés en dehors de la sphère muséale. Ils doivent devenir des « interprètes » ou, plutôt, des « coproducteurs » de l'œuvre. En ce sens, la conservation devrait donc être reconnue comme une activité productrice, voire créatrice.

Peut-on en conséquence considérer une réinstallation de la même façon qu'une réinterprétation d'une pièce de théâtre, de musique ou de danse<sup>15</sup> ? Comment respecter au mieux, comme par exemple dans le cas de l'œuvre d'Artur Barrio, l'intégrité matérielle et conceptuelle ainsi que le caractère aléatoire de l'installation ? Dans ce contexte, l'éventualité d'une pratique de réinstallation est envisageable sur base d'un protocole de réexposition rédigé en collaboration avec l'artiste. Un restaurateur spécialisé aurait pour charge la transmission du concept de l'œuvre en prenant soin de bien démarquer son intervention de toute démarche créative<sup>16</sup>. Mais cette pratique, qui induit l'idée d'une nouvelle compétence du restaurateur/conservateur, reste un sujet délicat.

Pour l'éditeur : placer ici Image « GILMAN- BEUYS 1 »

**Joseph Beuys** : *Wirtschaftswerte* (SMAK, 1980)

Cette création du célèbre artiste allemand comprend une dimension matérielle transitionnelle dans le sens où le changement et l'évolution du matériel font partie intégrante de l'œuvre<sup>17</sup>. Cette dernière consiste en une étagère métallique où Beuys a entassé des aliments qu'en son

---

<sup>12</sup> [http://www.inside-installations.org/OCMT/mydocs/texts\\_Barrio.pdf](http://www.inside-installations.org/OCMT/mydocs/texts_Barrio.pdf)

<sup>13</sup> Scholte T. & 't Hoen P., *op.cit.*, p.7.

<sup>14</sup> A., Durand, « Perpétuer l'instant », dans *Newsletter ICOM Committee for Conservation working-group Theory and History of Conservation-Restoration*, 13, 2007, p. 13.

<sup>15</sup> V. Van Saaze, *Doing artworks. A study into the presentation and conservation of installation artworks*, Thèse de Doctorat, Maastricht University, 2009, p. 168-169.

<sup>16</sup> C. Defeyt, « Restauration et non-restauration en art contemporain », dans *CeROArt*, 3, 2009

<http://ceroart.revues.org/index1160.html>, p. 3 (consulté le 5 septembre 2009).

<sup>17</sup> Quaghebuer R., (2002) 199. R. Quaghebuer, « Joseph Beuys, *Wirtschaftswerte*, 1980 », dans Ch. Grunenberg and M. Hollein (éds), *Shopping. A century of art and consumer culture*, Ostfildern-Ruit, 2002, p. 199.

temps, il avait obtenus en fraude de la République Démocratique Allemande : des paquets de riz, de sucre, de farine ; du miel ; du beurre, etc. Les installations de Joseph Beuys, on le sait, sont largement symboliques et autobiographiques ; chaque objet concerne ou raconte un épisode de sa vie. Par ailleurs, les aliments sont pour l'artiste allemand aussi bien l'expression de potentiels énergétiques, naturels et vitaux que l'expression symbolique des processus de transformation. On y trouve l'idée alchimique transformatrice des matériaux. C'est bien entendu le cas pour *Wirtschaftswerte* qui montre la division de l'Europe, les ressemblances et les différences entre le connu et l'inconnu, les contrastes subtils entre les matériaux mous et les matériaux durs. En entreposant ces objets banals sur une étagère et en installant celle-ci (qui normalement devrait se trouver dans des entrepôts) dans les salles du musée, Joseph Beuys bouleverse la signification institutionnelle.

En ce qui concerne la préservation de *Wirtschaftswerte*, l'artiste a donné des indications spécifiques à Jan Hoet, alors directeur du SMAK. Le contenu de plusieurs paquets fut par exemple remplacé par d'autres matériaux moins périssables. Beuys avait spécifié à cet égard que le contenu pouvait être remplacé à condition que l'image de l'œuvre reste intacte. Dans un premier temps, les responsables du SMAK interprétèrent mal ses paroles, car ils remplacèrent certains aliments par des matériaux qui, d'après l'artiste, ne correspondaient pas du tout à l'image qu'il voulait transmettre. Par exemple, la farine fut remplacée par des boules de polystyrène. Par après, Beuys revint au musée pour revoir sa pièce et il indiqua plus concrètement par quels matériaux les restaurateurs pouvaient remplacer les contenus<sup>18</sup>.

L'intention de l'artiste suggère plusieurs interprétations et, de ce fait, il faut toujours rester très prudent<sup>19</sup>. En signant les emballages en papier et en précisant que l'image visuelle de ces emballages est importante, le remplacement des contenus de ces paquets opaques est possible. Certains éléments alimentaires ne peuvent pas être remplacés comme, par exemple, la graisse et le miel (lesquels sont visibles puisqu'ils se trouvent dans des bocaux en verre). Pour Beuys, le remplacement des aliments est donc possible tant que l'image visuelle de l'œuvre ne change pas.

Intéressantes à mentionner ici sont les confidences du conservateur britannique Herbert Lank faites à la conservatrice américaine Carol Mancusi-Ungaro par rapport à l'idée de Beuys sur l'originalité de l'une de ces œuvres<sup>20</sup> : « Une de ses œuvres, un saucisson suspendu à un bâton par des lacets, avait été endommagé. Consulté, Joseph Beuys répondit que remplacer l'œuvre endommagée par une nouvelle saucisse ne représenterait en aucun cas une solution, car l'œuvre originelle avait plus de dix ans et la patine était essentielle pour lui. »<sup>21</sup>

En ce qui concerne *Wirtschaftswerte*, le SMAK a pris des mesures de sécurité préventives en entreposant l'œuvre dans une atmosphère modifiée et cela afin d'éviter que les aliments aujourd'hui présents dans l'œuvre ne se détériorent davantage<sup>22</sup>.

---

<sup>18</sup> Débat sur les problèmes de conservation du Eat/Food Art: transcription dans C. Van Damme, P. Van Rossem, C. De Dijcker (éds), *Art & Food, Food for Thought, Hedendaagse Kunst op het Menu*, Gent, Academia Press, Leerstoel Karel Geirlandt, 2006, p. 173.

<sup>19</sup> J. Gilman, *Onderzoek naar de verpakking en stockage van levensmiddelen gebruikt in de actuele kunst*, Thèse universitaire, Universiteit Gent, 2001, p. 34-35.

<sup>20</sup> Traduction par l'auteur.

<sup>21</sup> C. Mancusi-Ungaro, « Modern and Contemporary Art: A Personal Reflection », dans *GCI Newsletter*, 24.2, 2009, p.9.

[http://www.getty.edu/conservation/publications/newsletters/24\\_2/index.html](http://www.getty.edu/conservation/publications/newsletters/24_2/index.html) (Consulté le 2 décembre 2009).

<sup>22</sup> F. Huys, *Conservation report: Joseph Beuys- Wirtschaftswerte*, Gent, SMAK, 2002.

Pour l'éditeur : placer ici Image « GILMAN- BEUYS 2 »

## Conclusion

L'analyse de ces différents cas permet de conclure que les œuvres spécifiques intégrant des « médias variables » nécessitent la plupart de temps des techniques de conservation finement adaptées et des compromis parfois fort singuliers. Certaines productions contemporaines, au-delà de leur matérialité, font appel à de nombreux paramètres immatériels auxquels le restaurateur doit s'adapter en érigeant de nouveaux systèmes de valeurs, en acceptant parfois - mais toujours dans le plus grand respect des œuvres – un compromis entre authenticité matérielle et authenticité conceptuelle. En réalité, l'acquisition d'une installation par un musée est beaucoup plus qu'un simple acte de transmission d'un artiste à une institution. Car transmettre des œuvres de ce type pour qu'elles continuent d'exister dans un autre contexte de temps et d'espace que celui de sa création implique bien des nécessités et des devoirs : interviews d'artiste, rédaction de contrats, réalisation de protocoles d'installation, établissement d'une documentation rigoureuse, etc.

De plus en plus souvent, l'artiste – si bien entendu il est toujours en vie – et les responsables du musée travaillent ensemble à la perpétuation de l'œuvre. Dans l'art contemporain, les pratiques muséales (acquérir, présenter et conserver) exercent une influence déterminante et jouent un rôle fort actif sur la réalisation et l'exécution de l'œuvre ainsi que sur la manière dont celle-ci est montrée au public. Ce court texte voudrait modestement préfigurer l'essor d'une déontologie plus spécifique qui devrait encore s'émanciper radicalement des conventions et des prescriptions de la conservation et de la restauration actuelles.

## Bibliographie :

A. Decopas, « Objectif du réseau des médias variables », dans *L'approche des médias variables : La permanence par le changement*. New York, Solomon R. Guggenheim Museum et Montréal, Fondation Daniel Langlois, 2003, p.66-69.

C. Defeyt, « Restauration et non-restauration en art contemporain », dans *CeROArt*, 3, 2009 <http://ceroart.revues.org/index1160.html> (Consulté le 5 septembre 2009).

A., Durand, « Perpétuer l'instant », dans *Newsletter ICOM Committee for Conservation working-group Theory and History of Conservation-Restoration*, 13, 2007, p. 12-14.

J. Gagnon, « Préface », dans *L'approche des médias variables : La permanence par le changement*, *op. cit.*, p.5-6.

J. Gilman, *Onderzoek naar de verpakking en stockage van levensmiddelen gebruikt in de actuele kunst*, Thèse universitaire, Universiteit Gent, 2001.

*Kunsttijdschrift Vlaanderen*, jaargang 55, nr. 309, Tielt, 2006, p. 13-18.

Gilman J.: « Inleiding in de behoudsproblematiek Eat/Food Art », dans C. Van Damme, P. Van Rossem, C. De Dijcker (éds), *Art & Food, Food for Thought, Hedendaagse Kunst op het Menu*, Gent, Academia Press, Leerstoel Karel Geirlandt, 2006, p.163-170.

J. Hoet et G. Di Pietrantonio (éds), *Over The Edges*. Catalogue d'exposition, Gent, 2000.

Y. Hummelen, V. Van Saaze and M. Versteeg, « Towards a symmetrical approach in conservation? », dans *ICOM Committee for Conservation CC, 15<sup>th</sup> Triennial Conference, New Delhi*, 2008, Vol. II, p. 1041-1047.

Y. Hummelen, « Conservation strategies for modern and contemporary art », dans *Cr-Tijdschrift over Conservering en restauratie*, 3, 2005, ICN, Amsterdam, p. 22-26.

F. Huys, *Conservation report: Arthur Barrio- Interminavel*, Gent, SMAK, 2007.

F. Huys, *Conservation report: Joseph Beuys- Wirtschaftswerte*, Gent, SMAK, 2002.

C. Mancussi-Ungaro, « Modern and Contemporary Art: A Personal Reflection », dans *GCI Newsletter*, 24.2, 2009,  
[http://www.getty.edu/conservation/publications/newsletters/24\\_2/index.html](http://www.getty.edu/conservation/publications/newsletters/24_2/index.html) (Consulté le 2 décembre 2009).

T. Scholte et P. 't Hoen (éds), *Inside Installations. Preservation and Presentation of Installation Art*, Amsterdam, ICN/SBMK, 2007.

R. Quaghebuer, « Joseph Beuys, Wirtschaftswerte, 1980 », dans Ch. Grunenberg and M. Hollein (éds), *Shopping. A century of art and consumer culture*, Ostfildern-Ruit, 2002, p. 198-201.

C. Van Damme, P. Van Rossem, C. De Dijcker (éds), () *Art & Food, Food for Thought, Hedendaagse Kunst op het Menu*, Gent, Academia Press, Leerstoel Karel Geirlandt, 2006.

V. Van Saaze et G. Wijers, « Reanimaties, Onderzoek naar de presentatie en registratie van vier media-installaties », dans *KM*, 46, 2003, p.18-20.

V. Van Saaze, *Doing artworks. A study into the presentation and conservation of installation artworks*, Thèse de Doctorat, Maastricht University, 2009.