



LOUVRE

AVIS DE VACANCE

**DIRECTION DE LA RECHERCHE ET DES COLLECTIONS
SERVICE DE LA CONSERVATION PREVENTIVE**

Contrat à durée déterminée du 15 mars au 17 janvier 2022

FONCTION : Restaurateur – spécialisé en conservation préventive (F/H)

CONTEXTE:

Le musée du Louvre est un établissement public administratif sous tutelle du ministère de la Culture regroupant le musée national du Louvre, le musée national Eugène Delacroix, le Jardin des Tuileries, la gypsothèque du Louvre à Versailles et un centre de conservation situé à Liévin.

Le musée du Louvre a accueilli en 2019 plus de 9,5 millions de visiteurs. Malgré les périodes de fermeture imposées pendant l'année 2020, les équipes ont continué à avancer sur des projets majeurs au sein du musée : rénovations de salles muséographiques, développement des chantiers numériques (collections en ligne, Louvre.fr, billetterie...) et poursuite des transferts d'œuvres vers le centre de conservation du Louvre à Liévin. Par ailleurs, le Louvre a su adapter son offre culturelle en développant de nouveaux formats, avec notamment la programmation en ligne de visites virtuelles, de conférences en histoire de l'art ou de concerts.

Après avoir adopté son Contrat d'Objectif et de Performance pour la période 2020-2024, le musée du Louvre s'est doté en 2020 d'un nouveau Projet Scientifique et Culturel pour une période de cinq ans et prépare son nouveau plan de la recherche pour les années 2021-2025.

Les équipes du musée du Louvre (2300 agents environ) contribuent également à la programmation culturelle du Louvre Lens et du Louvre Abu Dhabi.

L'année 2021 poursuit le programme ambitieux des grands projets destinés à faire du Louvre de demain un musée ancré dans son époque et son histoire.

La direction de la recherche et des collections assure un appui scientifique et opérationnel aux départements de conservation en favorisant les partenariats internes et externes. Elle propose au Président directeur une stratégie dans tous les domaines qui touchent à la vie des collections et de la recherche en s'appuyant et en coordonnant les politiques présentées par les départements de conservation et le musée national Eugène Delacroix.

Le service de la conservation préventive élabore une stratégie, propose une structuration et une harmonisation des pratiques en matière de conservation préventive avec les départements et directions, pour l'ensemble de l'établissement. Elle gère également les réserves mutualisées du musée.

Auprès de la cheffe du service de la conservation préventive, le restaurateur –spécialisé en conservation préventive (F/H) – contribue à la politique de conservation préventive du musée, et à sa mise en œuvre.

MISSIONS :

Organisation et suivi du marché de traitement des collections et mise en œuvre des traitements :

Organisation et suivi du marché avec le prestataire

Organisation et mise en œuvre des cycles de traitement au Louvre et au Centre de Conservation des réserves à Liévin (CCL)

Accompagnement des traitements réalisés dans les autres réserves externalisées

Définition des besoins à venir

Préparation d'un marché Integrated Pest management (IPM) pour le musée en collaboration avec le conservateur-restaurateur responsable de l'IPM et de l'entretien des collections :

Recueil des informations propres à en définir les contours au sein du musée, et plus particulièrement au sein du service et avec la direction du patrimoine architectural et des jardins

Etude de ce dispositif auprès d'établissements partenaires ou similaires

Estimation du budget annuel pour mai 2021

Rédaction du cahier des charges

Lancement de l'appel d'offres

Analyse pour attribution

Participation à l'élaboration du plan de conservation préventive et à toute intervention de conservation préventive

PROFIL :

Diplôme de restaurateur mention conservation préventive

DESS/Master en conservation préventive.

Maîtrise des techniques de la conduite de projet.

Maîtrise de l'évolution des techniques et des principes de physique et de chimie.

Bonne connaissance des méthodes de traitement des collections infestées.

Connaissance des règles de sécurité.

Capacité à animer une équipe pluridisciplinaire (acteurs internes et externes)

Capacité à nouer des partenariats, dialoguer avec des professionnels internes et externes.

Capacité d'analyse, de conception et rédactionnelle.

Capacités d'organisation et de coordination.

Connaissance des procédures de marchés publics.

Maîtrise des outils bureautiques standards et bonnes connaissances informatiques (bases de données, excel...).

.

MODALITÉS : Envoyez votre candidature : Curriculum Vitae et une lettre de motivation à : candidatures@louvre.fr

Les entretiens pourront se faire en visioconférence ou en présentiel selon l'évolution de la situation sanitaire.