

À conserver avec modération



Étude de conservation-restauration d'une œuvre de Dieter Roth intitulée *Tableau en chocolat*, réalisée en 1968.
[mac] Musée d'art contemporain, 13001 Marseille.

À conserver avec modération

Étude de conservation-restauration d'une œuvre de Dieter Roth intitulée *Tableau en chocolat*, réalisée en 1968. [mac] Musée d'art contemporain, 13001 Marseille.

Marie Métayer

Mémoire rédigé dans le cadre du Diplôme National Supérieur d'Expression Plastique Option Art - Mention Conservation-Restauration École Supérieure d'Art d'Avignon, année 2025-2026.

Direction de projet :

Hervé Giocanti

Enseignant à l'École Supérieure d'Art d'Avignon, conservateur-restaurateur spécialisé dans les œuvres peintes anciennes et contemporaines.

Direction de mémoire :

Ludmilla Barrand

Responsable pédagogique et de la coordination des études.

Référente institutionnelle :

Nancy Racine

Attachée de conservation au [mac] Musée d'art contemporain de Marseille.

REMERCIEMENTS

Je souhaite adresser mes premiers remerciements à l'ensemble de l'équipe pédagogique et à mes professeurs, pour leur accompagnement tout au long de ce parcours. Qu'ils aient suivi ce sujet de près ou de loin, chacun a su, à sa manière, y déposer quelque chose : un regard, une méthode, une sensibilité.

Tout particulièrement, je suis reconnaissante envers mes professeurs référents de ce mémoire : Hervé Giocanti, ainsi que Ludmilla Barrand, pour leur suivi, leur conseil et leur curiosité qui ont permis à ce mémoire de trouver sa forme.

J'exprime ma gratitude au musée et à ses équipes pour leur accueil, leur disponibilité, et pour le prêt de l'œuvre, qui a rendu possible cette étude. Leur confiance a permis à ce mémoire de se confronter à la matière, à ses transformations, et à ce qu'elle révèle du temps.

Je remercie également mes camarades de promotion, ainsi que les étudiant-e-s des autres promotions, pour le soutien, les discussions et la présence. Leur énergie et leurs mots ont accompagné ce mémoire bien au-delà du travail lui-même.

Je tiens à remercier les professionnel-le-s du domaine de la conservation-restauration et de l'art contemporain qui ont soutenu ce projet, partagé leurs expériences et accordé du temps à mes questionnements.

Enfin, je remercie ma famille.

Ma mère et mon compagnon, pour leurs relectures précieuses et leur soutien constant. Mon frère, pour sa présence fidèle et apaisante.

À toutes celles et ceux qui ont accompagné ce mémoire, de près ou de loin, je souhaite dire merci. Ce travail s'est écrit comme une matière fragile : entre attention, évolutions et traces laissées par les autres.

NOTES POUR LE LECTEUR

Abréviations

ESAA : École Supérieure d'Art d'Avignon

[mac] : Musée d'art contemporain de Marseille

L'annexe est un document séparé de l'écrit du mémoire.

Sauf mention contraire, les schémas et les photographies sont de l'auteure (© Marie Métayer).

Vanitas contemporaine.....	pp.9-13
-----------------------------------	----------------

Chapitre 1. À table ! Contextualisation

I. L'artiste à la vie intense, à la saveur amère.....pp.17-26

1. Dieter Roth, une vie en mouvement perpétuel.....	pp.17-20
2. Dieter Roth et les nouveaux matériaux.....	pp.20-22
3. La cuisine des œuvres de Dieter Roth.....	pp.23-26

II. Le musée qui fond pour l'art.....pp.27-40

1. Musée excentré, culture recentrée.....	pp.27-28
2. Un écosystème de transmission, de communication et de conservation.....	pp.29-30
3. Empreinte chocolatée.....	pp.31-40

III. Étude matérielle et technologique.....pp.41-56

1. Description.....	p.41
2. Le support.....	pp.41-45
3. Le passe-partout.....	pp.45-46
4. Le système d'encadrement.....	pp.46-47
5. Le revers.....	p.47
6. Observations sensorielles.....	p.47
7. Synthèse de l'assemblage.....	p.49
8. Un tableau en chocolat ?.....	pp.50-53
9. Iconographie et implication de la dégradation matérielle.....	pp.53-56

Chapitre 2. Se consumer, se transformer, exister.

Un changement d'état et de statut.

I. Se consumer.....pp.59-65

1. Historique des altérations et des interventions.....	pp.59-65
2. Conclusion.....	p.65

II. Se transformerpp.66-78

1. Constat d'état des altérations actuelles (2025-2026).....	pp.66-72
2. Synthèse schématique.....	p.73
3. Diagnostic et pronostic.....	pp.74-76
4. Lecture des altérations.....	pp.76-78

III. Exister.....pp.79-82

1. 1968 : la réalisation comme attaque critique des valeurs classiques.....	pp.79-80
2. 1997 : la patrimonialisation et les valeurs institutionnelles.....	pp.80-81
3. Activation : l'œuvre comme événement.....	p.81
4. Le statut ambigu de l'œuvre dans l'atelier à l'école.....	pp.81-82

Chapitre 3. Chocolat sous contrôle. Propositions de traitements de conservation-restauration

I. Autour d'un carré de chocolat.....	pp.85-86
1. Acteurs.....	pp.85-86
2. Objectifs d'intervention.....	p.86
II. Propositions d'intervention.....	pp.87-92
1. Nettoyage.....	pp.87-88
2. Collage des éléments en chocolat.....	pp.88-90
3. Pulvérulence du cacao.....	p.90
4. Remplacement du carton de fond.....	pp.90-91
5. Remplacement du support cartonné.....	pp.91-92
6. Marquage.....	p.92
7. Amélioration du conditionnement.....	p.92
III. Préconisations de conservation.....	pp.93-94
1. Température.....	p.93
2. Humidité relative.....	p.93
3. Insectes.....	p.93
4. Exposition et lumière.....	p.94
5. Transport.....	p.94
6. Documentation.....	p.94
Conclusion.....	p.97
Bibliographie / Sitographie.....	pp.102-104
Annexes.....	

"Neuf personnes sur dix aiment le chocolat ; la dixième ment."
- John G. Tullius

On s'avance vers cette œuvre comme on s'approche d'un mystère : un tableau, oui, mais pas tout à fait comme les autres.

Le regard se pose d'abord sur le centre de la composition. À l'arrière-plan, un support pour dessin : une feuille en papier a été remplie par l'imagination de l'artiste par trois amas brun clair qui s'élèvent timidement au centre de la composition, telle une colline. Êtes-vous alléché en regardant cette œuvre ? Puisque c'est du chocolat qui se trouve devant vous. Ce chocolat a aujourd'hui perdu de son éclat, car il est recouvert d'une fine pellicule blanche, semblable à de la poussière déposée par le temps. Sa surface craquelée nous laisse deviner une fragilité, comme de la terre prête à s'effondrer après un tremblement. D'ailleurs, des morceaux, fatigués de tenir, ont cédé, se déposant en bas du support tels des indices d'une lente décomposition. Cette matière à la fois familière et troublante évoque une présence animale discrète, comme si le chocolat pouvait devenir une forme de vie minuscule, furtive. Une présence de souris, insaisissable mais persistante dans ses traces. Derrière cette ruine de terre sèche, un drapé froissé et doré s'y glisse en fine feuille métallisée. Son cristal laisse filtrer la lumière, laissant apparaître le contenant brun. Autour du chocolat, une auréole grasse s'est lentement formée et imprime le papier, à l'exemple d'une ombre ou d'une trace laissée par la matière en fuite.

Masquée par cette matière exsangue, une table en perspective est dessinée, solide, supportant le poids du chocolat. Même si son trait, d'un bleu intense, vacille parfois, comme s'il hésitait entre impression et peinture. Sur la bordure inférieure du support papier, une inscription tracée à la main, deux lettres et un nombre : "D.R.68".

Autour de cette feuille, un cadre brun met en scène ce quotidien chocolaté. Cet élément est constitué de milliers de grains minuscules qui recouvrent un assemblage en bois. Cette poudre, si fine, s'est répandue de son lieu d'origine pour se déposer sur la face interne de la vitre, comme une poussière qui se serait envolée par un souffle invisible.

Un arc de cercle dans sa partie supérieure fait place aux reliefs en chocolat, offrant au brun un espace de respiration dans lequel il semble se promener tout en restant prisonnier du cadre. Cette volonté de l'artiste de mélanger matière dure et molle révèle la tension qui habite les choses : là où la matière semble hésiter entre résistance et abandon.

Une fenêtre en verre recouvre la composition. Ce carré est maintenu par un cadre en bois noir qui porte les traces de nombreuses manipulations. Cet ensemble semble protéger ce dépérissement, transformant l'œuvre en sanctuaire où subsiste la marque d'une vie.

Si l'on retourne l'œuvre, le revers révèle une autre histoire : celle des soins qu'on lui a portés. Il est constitué d'un carton marqué par une usure visible et recouvert d'un papier, discret mais présent, témoin d'une intervention passée.

Mais qu'on ne s'y méprenne pas, il n'y a pas sujet à la consommation. L'œuvre incarne la gourmandise d'une mémoire, et encore, si elle arrive à subsister dans le temps.



Fig.1. Dieter Roth, *Tableau en chocolat*, 1968, [mac] Musée d'art contemporain, Marseille

Dans le cadre de mon Diplôme National Supérieur d'Expression Plastique (DNSEP) en mention conservation-restauration à l'École Supérieure d'Art d'Avignon, j'étudie *Tableau en chocolat*, une œuvre réalisée par Dieter Roth en 1968 et qui provient du [mac] Musée d'Art Contemporain de Marseille. L'œuvre a été marquée par des dommages mécaniques et physico-chimiques qui compromettent sa stabilité matérielle et donc son exposition, incitant le musée à la conserver en réserve.

Ce travail découle des différentes opportunités que j'ai pu avoir lors de mon cursus, où j'ai développé un intérêt pour les œuvres contenant des denrées alimentaires. Je me suis concentrée plus particulièrement sur les questionnements qu'elles soulèvent en matière de conservation-restauration.

Dans la mention conservation-restauration, la formation s'adosse à la fois à des cours pratiques sur les matériaux, combinés à des cours comme l'anthropologie. Cette attention pluridisciplinaire est utile et nécessaire pour situer les œuvres dans un réseau et prendre en compte l'ensemble des facteurs pour établir des choix de restauration, au-delà de la matérialité des œuvres. Donner du soin à une œuvre, c'est devoir la comprendre dans son entièreté : dans sa matérialité, dans ses sens et dans ses différents milieux d'activation.

Ce travail de recherche mené sur plusieurs années m'a amené à réaliser des échanges avec différents acteurs en lien avec ce sujet. Parmi eux figurent des artistes utilisant les denrées alimentaires¹, des chargés et responsables de collections, des conservateurs-restaurateurs, des historiens de l'art et spécifiquement en lien avec la matérialité de l'œuvre, un artisan chocolatier.

Ces différentes expériences m'ont conduite à l'élaboration d'une enquête sur les œuvres intégrant des denrées alimentaires, laquelle a notamment donné lieu à une présentation d'un poster scientifique intitulé *Ephemeral materials and foodstuffs: what are the differences? The use of foodstuffs in contemporary art*, en novembre 2025 à Munich dans le cadre de la conférence internationale Future Talks 025.

À partir du milieu du XX^{ème} siècle, un nombre croissant d'artistes utilisent des aliments non plus seulement comme motifs iconographiques mais aussi comme matériaux constitutifs des œuvres. Cette utilisation traduit une rupture décisive dans l'histoire de l'art occidental caractérisée par la remise en cause de l'œuvre d'art comme stable et pérenne. De nombreuses pratiques artistiques se développent dans l'idée de ce processus d'expérimentation et d'élargissement des matériaux, où l'œuvre n'est plus nécessairement pensée comme une forme achevée. C'est dans ce tournant que s'inscrit la pratique de Dieter Roth, dans laquelle il fait de la transformation matérielle une composante essentielle de l'œuvre. Cet emploi engage une redéfinition de la matérialité artistique car en intégrant ces substances organiques instables et périssables au cœur du processus de création, l'artiste interroge directement les notions de durée, de transformation et de responsabilité patrimoniale compromise, plaçant la conservation-restauration face à des enjeux de caractérisation de ces matérialités.

En termes de matérialité, les denrées alimentaires sont des matériaux organiques qui comptent parmi les supports utilisés dans des œuvres d'art, au même titre que le bois, la cire ou le papier. Leur nature qui semble au premier abord fragile ne découle pas tant de leurs propriétés physiques mais plutôt de leur rareté d'usage et de leur faible reconnaissance institutionnelle en tant que matériaux artistiques légitimes.

¹ Jérémy Laffon (chewing-gum), Nicolas Boulard (huile, vin), Claire Dantzer (chocolat).

Par cette approche, ce mémoire invite à étudier *Tableau en chocolat* à travers le prisme des contextes historiques, de son instance de création à sa patrimonialisation. Cette démarche vise à comprendre comment les enjeux de conservation-restauration s'adaptent lorsqu'il y a une remise en cause de la stabilité et de la durabilité de l'œuvre d'art tout en dépassant l'idée d'une inévitable disparition. Quelles sont les limites éthiques et techniques d'une intervention sur une œuvre constituée de denrées alimentaires, lorsque la stabilisation matérielle risque de contredire le processus de dégradation inhérent à sa conception ?

À travers ce projet, j'aimerais défendre l'idée que penser la restauration de ces œuvres, notamment celles constituées de denrées alimentaires, ce n'est pas d'aller à l'encontre de leur évolution mais plutôt de construire une médiation entre la matière, l'intention de l'artiste et la responsabilité patrimoniale.

La démarche de cette étude s'articule autour de trois axes d'expérience complémentaires, permettant d'allier les observations et les pratiques, les sources d'histoire de l'art, les documentations scientifiques et les échanges avec les acteurs du champ artistique et patrimonial. Mon expérience combine immersion institutionnelle, étude matérielle et échanges professionnels, constituant un support solide pour ce mémoire et assurant une articulation entre la théorie, le dialogue et la pratique.

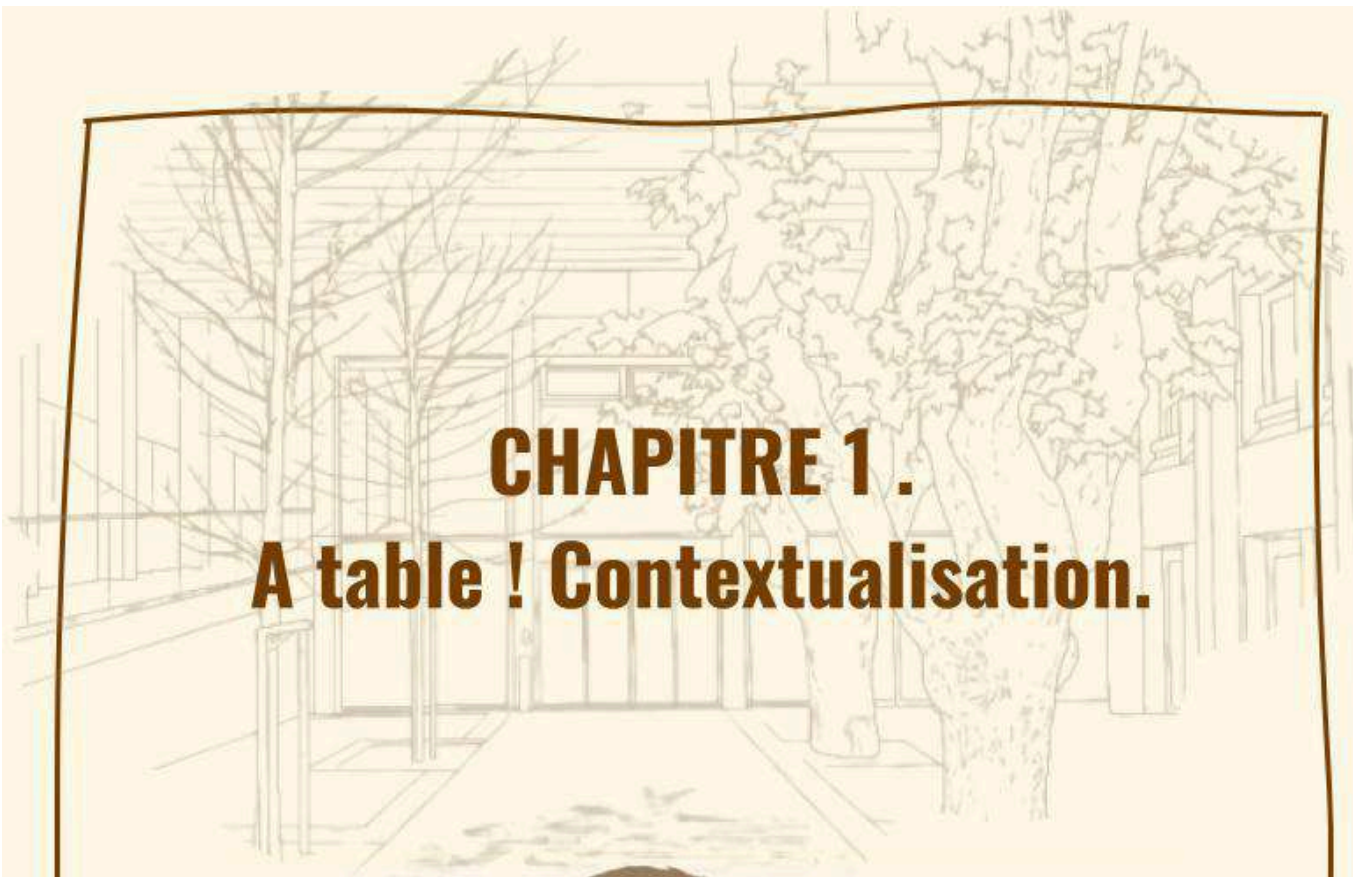
Le point de départ de mon observation a été le stage de deux mois réalisé au [mac] Musée d'art contemporain de Marseille à partir d'avril 2025. L'accueil, particulièrement bienveillant de l'institution, m'a permis de découvrir les espaces d'exposition, les collections, mais surtout l'œuvre dans son contexte de conservation afin de me confronter pour la première fois à ses problématiques spécifiques.

Ce stage a joué un rôle déterminant dans mon regard porté sur l'œuvre. Il m'a permis de mieux comprendre le fonctionnement de l'institution, ses missions, ainsi que les enjeux liés à la conservation-restauration d'œuvres contemporaines. Parallèlement, j'ai amorcé un travail de recherche théorique à travers la lecture d'ouvrages sur l'artiste et notamment sur le contexte artistique de l'œuvre, ce qui a nourri ma compréhension de cette dernière. Cette approche m'a également permis de mieux appréhender la manière dont l'œuvre est aujourd'hui présentée et interprétée au sein de l'institution muséale, ainsi que les intentions de médiation et de mise en valeur développées par le musée.

À l'issue de cette immersion institutionnelle, cette réflexion s'est poursuivie à travers un second temps de travail, qui a débuté avec l'arrivée de l'œuvre à l'École Supérieure d'Art d'Avignon. Cette nouvelle situation m'a offert un temps d'observation beaucoup plus approfondi et régulier car elle était directement accessible dans mon atelier. J'ai pu étudier sa constitution matérielle, identifier ses altérations et progressivement faire émerger une problématique centrale. Les lectures entamées lors de mon stage ont alors pris tout leur sens : j'ai saisi les enjeux théoriques, patrimoniaux et pratiques. Durant cette phase, les échanges avec des professionnels extérieurs ont également joué un rôle important, me permettant de confronter mon positionnement, de questionner mes orientations et de vérifier la pertinence de ma démarche.

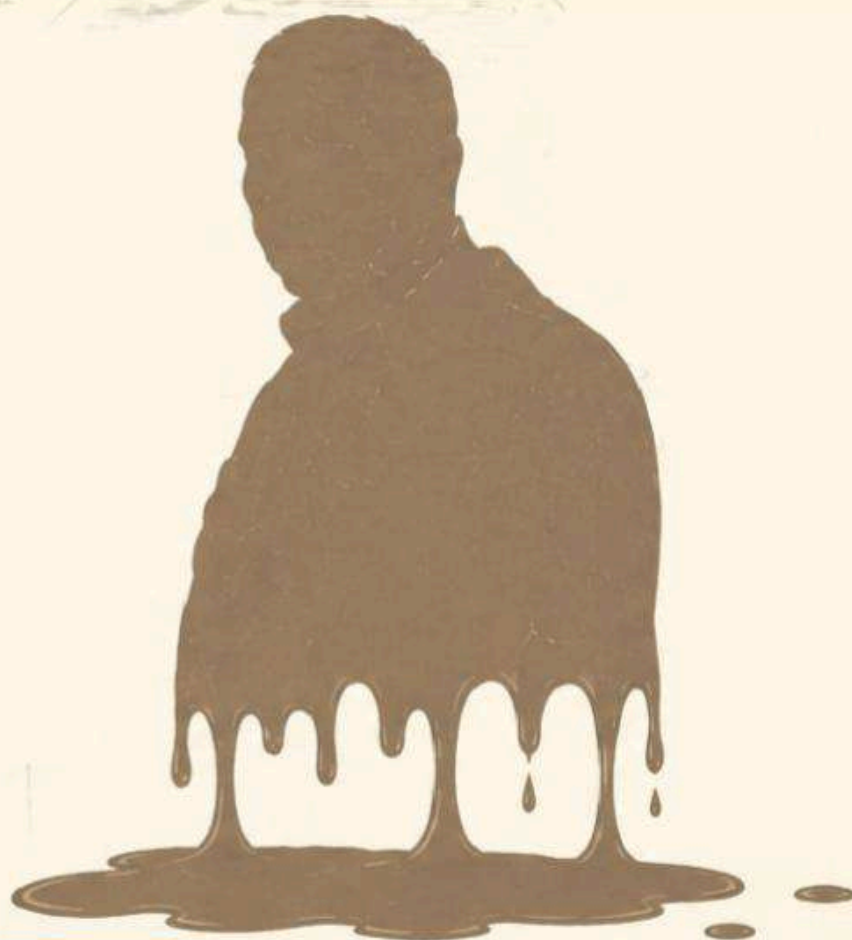
Le troisième temps, correspondant à la dernière partie du mémoire, marque le passage de la réflexion théorique à sa mise en pratique. À ce stade, la compréhension de l'œuvre est suffisamment approfondie pour envisager des interventions concrètes. Les choix qui en découlent reposent essentiellement sur une analyse de l'état de conservation de l'œuvre, mais aussi sur la prise en compte de la volonté de l'artiste et de celle de l'institution, nécessitant parfois la recherche d'un compromis.

Des tests et des propositions de traitement sont mis en œuvre dans l'objectif de répondre au mieux aux besoins de l'œuvre, permettant ensuite une intervention (ou non). La documentation occupe ici une place centrale car elle permet de légitimer la pratique, de rendre compte des choix effectués et d'assurer un suivi rigoureux et rassurant de l'œuvre.



CHAPITRE 1 .

A table ! Contextualisation.



I. L'ARTISTE À LA VIE INTENSE, À LA SAVEUR AMÈRE

1. Dieter Roth, une vie en mouvement perpétuel

Grâce aux interviews de Dieter Roth, à la porosité entre sa pratique artistique et sa vie quotidienne, ainsi qu'aux écrits d'historiens de l'art et aux nombreuses expositions qui lui ont été consacrées ces dernières décennies, j'ai pu rassembler de nombreux éléments sur son parcours et sur son rapport à la création. La synthèse biographique suivante vise ainsi à situer *Tableau en chocolat* (1968) au sein de son itinéraire artistique et à comprendre à quel moment de sa vie et de sa recherche cette œuvre prend forme. Une bibliographie plus complète se trouve en annexe².

Né Karl-Dietrich Roth le 21 avril 1930, l'artiste adopte au fil du temps différentes signatures, dont Dieter Roth ou Diter Rot³. Dieter Roth grandit dans les années 1930 à Döhren, près de Hanovre, avec son frère cadet. En 1943, pour le protéger des bombardements, sa mère allemande et son père suisse l'envoient en Suisse chez une famille d'accueil du nom de Fritz Wyss à Zurich.

Fig.2. Photographie, Dieter Roth avec sa famille en été 1931
source : DOBKE Dirk ; WALTER Bernadette, *ROTH Time : a Dieter Roth Retrospective*, Lars Müller Publishers, 2004.



Après la guerre en 1946, sa famille se réunit en Suisse à Herisau. À seize ans et lycéen, Dieter Roth réalise sa première gravure sur une boîte à thé en fer blanc et peint ses premières peintures à l'huile. En 1947, il abandonne l'école pour commencer un apprentissage de graphiste publicitaire à Berne chez Friedrich Wüthrich.

En 1950, il suit des cours de lithographie auprès d'Eugen Jordi lui permettant d'améliorer sa technique graphique⁴.

Fig.3. Photographie, Dieter Roth, apprenti graphique, Berne, 1947
source : DOBKE Dirk ; WALTER Bernadette, *ROTH Time : a Dieter Roth Retrospective*, Lars Müller Publishers, 2004.



² Annexe 1. Biographie de Dieter Roth. p.4.

³ KNEER Monika. *Nahrungsmittel Als Künstlerischer Werkstoff Bei Dieter Roth*. Mémoire, option art, section conservation, Institut für Technologie der Malerei an der Staatlichen Akademie der bildenden Künste Stuttgart, 1992. p.1.

⁴ Dieter Roth Museum, *Biography*, [en ligne]. s.d. Disponible sur : <https://www.dieterrothmuseum.org/en/biography/> (consulté le 27/04/25)

En 1954, Dieter Roth participe au concours de la Graphic Artist's Association dans le cadre de la création d'une vitrine commerciale. Il réalise pour l'occasion une sculpture cuite au four en forme de spirale pour une boulangerie.

Cette création marque ses premiers usages de la nourriture comme matériau artistique.

La même année, l'artiste se tourne vers la création de livres, une pratique qu'il détourne au début des années 1960 avec ses romans cuisinés et épicés⁵.

Il s'installe en Islande à la fin de l'année 1957 pour rejoindre sa compagne, avec qui il a son tout premier enfant, Karl Roth.⁶ Il commence à créer des bijoux, des dessins à la plume et des sérigraphies.

Fig.4. Photographie, Dieter Roth fabriquant des bagues, 1958.

© Hans Langenbacher source : DOBKE Dirk ; WALTER Bernadette, *ROTH Time : a Dieter Roth Retrospective*, Lars Müller Publishers, 2004.



Dans les années 1960, Dieter Roth s'implique dans le monde de l'art avec sa première exposition personnelle à la galerie Arthur Köpcke à Copenhague, où il présente ses livres d'artistes. En 1961, sous l'influence des Nouveaux Réalistes, Dieter Roth s'éloigne de plus en plus du constructivisme. S'il s'impose sur la scène artistique au début des années 1960, il avait auparavant exploré l'art optique et l'art cinétique dans une approche constructiviste, avant d'intégrer des produits alimentaires dans ses créations⁷.

À partir de 1965, lors de son enseignement à la Rhode Island School of Design de Providence, il se tourne vers les déchets et les matières organiques, abandonnant les matériaux artistiques plus traditionnels comme les pigments, la colle, le plâtre et le bois⁸.

Dès septembre 1967, l'artiste réalise ses premiers "tas" artistiques, composés de strates successives de lait et de yaourt superposées sur un support plat.

En 1968, année estimée de création de *Tableau en chocolat*, il enseigne à la Watford School of Art à Londres et produit les *Melancholische Nippes* (trad. fr. *bibelots mélancoliques*), une série dans laquelle il immerge des jouets dans du chocolat fondu.

⁵ DOBKE Dirk. „*Melancholischer Nippes*“ *Dieter Roths frühe Objekte und Materialbilder (1960-75)*, Thèse, Philosophie, Université de Hambourg, 1997. réd 1999, p.19.

⁶ DOBKE Dirk, *ibid.* pp.14-22.

⁷ KNEER Monika, *op.cit.* p.1.

⁸ DOBKE Dirk, *op.cit.* pp.53-55.



Fig.5. Photographie, Roth in Providence, Rhode Island, 1965.
source : DOBKE Dirk ; WALTER Bernadette, *ROTH Time*
: a Dieter Roth Retrospective, Lars Müller, Publishers, 2004.



Fig.6. Dieter Roth, *Chocolate Gnome*, 1969
© Dieter Roth Estate, courtesy Hauser & Wirth
source : [Gnome en chocolat - Musée d'Art de Saint Louis](#)

En mai, il commence à enseigner à l'Académie des beaux-arts de Düsseldorf, poste qu'il occupe jusqu'en 1971. Il y réalise notamment des autoportraits comportant des matières comestibles. Cependant, en raison de l'odeur importante de décomposition émanant de ces œuvres, l'administration de l'académie exige que l'atelier soit vidé et que ses créations soient détruites.

Enfin, en juillet, Dieter Roth traduit la partie anglaise et rédige des commentaires pour *Topographie Anecdote du Hasard*, ouvrage réalisé par son ami Daniel Spoerri⁹.



Fig.7. Photographie, exposition à la Eat Art Galerie, Düsseldorf, 1971
source : DOBKE Dirk ; WALTER Bernadette, *ROTH Time : a Dieter Roth Retrospective*, Lars Müller Publishers, 2004.

Artiste pluridisciplinaire, il produit des œuvres extrêmement diversifiées : livres, films, pièces musicales, bijoux, graphismes et peintures. La période 1968-1970 représente son apogée quantitative de sa production artistique.

⁹ Dieter Roth Museum, *Biography*, [en ligne]. s.d. Disponible sur : <https://www.dieterrothmuseum.org/en/biography/> (consulté le 27/04/25)

C'est dans la même période qu'il accède à une renommée internationale, ce qui l'amène à participer à de nombreuses expositions collectives et à des expositions majeures¹⁰. Voici quelques exemples d'expositions¹¹ :

___ *Deutsche Avantgarde 2*, novembre 1968, Galerie Hake, Cologne.

___ *Documenta IV*, de juin à octobre 1968, Kassel.

___ *Staple Cheese (A Race)*, galerie Eugenia Butler, mai 1969, Los Angeles.

___ *Tas de moisissure*, novembre 1968, Galerie René Block, Berlin.

___ *Objets, graffitis, chocolat, moisissure*, octobre et novembre 1970, Amsterdam.

___ *Dieter Roth*, septembre 1971, Eat Art Galerie, Düsseldorf.

Dieter Roth nommé Dirk Dobke conservateur de la Fondation Dieter Roth à Hambourg (Allemagne) en 1998, ce qui permet de rendre accessible au public la collection et le Schimmelmuseum.

Resté actif en tant qu'artiste jusqu'à son décès, Dieter Roth s'éteint le 5 juin 1998 dans son atelier de la Hegenheimerstrasse à Bâle.

Fig.8. Dieter Roth at Dieter Roth Foundation, Hamburg, April 1998.

© Dirk Dobke, © Dieter Roth Estate, Courtesy Hauser & Wirth

source : <https://dieter-roth-foundation.org/>



2. Dieter Roth et les nouveaux matériaux

Dès la première moitié du XX^{ème} siècle, l'art occidental connaît un élargissement progressif des matériaux utilisés dans les œuvres d'art. Cela est visible chez Pablo Picasso, notamment à travers l'assemblage et l'introduction d'objets du quotidien¹², puis chez Robert Rauschenberg, mêlant sculpture et matériaux trouvés et utilisés. Par exemple, la série *Combines* de l'artiste Rauschenberg associe la pratique de la peinture à celle du collage en intégrant divers objets sur un support plat¹³. Ces pratiques ouvrent la voie à une conception plus élargie de l'œuvre d'art. Les objets du quotidien, tout comme les matériaux considérés comme inutilisables ou sans valeur artistique, sont peu à peu intégrés comme éléments constitutifs de l'œuvre. Ils deviennent ainsi des fragments du réel, investis d'une fonction nouvelle, davantage symbolique que pratique¹⁴.

¹⁰ DOBKE Dirk, *op.cit.* p.62.

¹¹ Annexe 2. Expositions de Dieter Roth (1968-1998), p.13.

¹² DOBKE Dirk, *op.cit.* p.43.

¹³ Rauschenberg foundation, *Combines (1954-64)*. [en ligne] s.d. Disponible sur : <https://www.rauschenbergfoundation.org/art/galleries/series/combines-1954-64> (consulté le 29/04/2026)

¹⁴ DOBKE Dirk, *op.cit.* p.46.



Fig.9. Pablo Picasso, *Nature morte à la chaise cannée*, 1912,
Musée national Picasso, Paris
©Mathieu Rabeau, Succession Picasso 2022



Fig.10. Robert Rauschenberg, *Dylaby*, 1962,
Fondation Robert Rauschenberg, New-York.
© 2026 Fondation Robert Rauschenberg

Les années 1960 plus précisément constituent une période charnière, tant dans le parcours de Dieter Roth que dans l'histoire de l'art occidental.

Cette décennie marque la remise en cause des fondements de l'art moderne et l'émergence de pratiques qui privilégient le concept et l'idée au détriment d'une œuvre pérenne et unique. Dans ce contexte où de nombreux artistes s'intéressent à la dématérialisation de l'art, théorisée notamment par Lucy Lippard¹⁵, l'œuvre n'est plus nécessairement pensée comme achevée. Cette évolution trouve une origine théorique importante dans l'œuvre de Marcel Duchamp (1887–1968), notamment avec *Roue de bicyclette* créée en 1913. Marcel Duchamp est en effet une figure centrale de la transformation de la notion d'œuvre d'art au XX^{ème} siècle. Il défend l'idée qu'une œuvre ne repose pas nécessairement sur la virtuosité technique ou sur des qualités esthétiques, mais sur le contexte dans lequel elle est présentée, en particulier le cadre institutionnel du musée qui lui attribue son statut d'art.

Dieter Roth, quant à lui, ne s'inscrit pas dans cette idée de dématérialisation mais sa pratique répond aux mêmes volontés qui vise la dissolution des frontières de l'art entre la théorie et la pratique ainsi qu'une réflexion sur les conditions de réception de l'art, dans un contexte où l'œuvre devient un discours ou une position critique¹⁶.

Dans cette perspective, l'idée émergente des artistes de cette époque est la transformation du rapport à l'œuvre où le processus devient prioritaire par rapport à la production d'art définitive. Ces déplacements affectent les principes structurants de l'art moderne qui sont contestés par la multiplication des pratiques transdisciplinaires¹⁷.

¹⁵ LIPPARD Lucy, *Six Years the dematerialization of the art object from 1966 to 1972*. 2001, pp.534-537.

¹⁶ H.D. BUCHLOH Benjamin, *Conceptual Art 1962–1969: From the Aesthetic of Administration to the Critique of Institutions*. in. "October", n° 55, 1990.

¹⁷ GREENBERG Clement Greenberg, *Modernist Painting*, 1960.

Dieter Roth ne s'inscrit dans aucun groupe ni mouvement artistique clairement identifié. Pourtant, son travail s'insère pleinement dans l'atmosphère intellectuelle et expérimentale des années 1960, marquée par une remise en question généralisée du statut de l'œuvre d'art. Il participe directement à ce moment charnière, non pas en revendiquant une appartenance à un mouvement, mais en développant également une pratique qui met en crise cette idée d'une œuvre stable et pérenne.

Si certains auteurs le rapprochent parfois de l'art conceptuel, des Nouveaux Réalistes ou de l'Arte Povera, ces catégories restent souvent incomplètes, car l'artiste ne se laisse pas réduire à une esthétique ou à un programme collectif : il partage plutôt une même dynamique de déplacement des frontières entre médium, matière et idée, et une même volonté de questionner ontologiquement ce qui fait œuvre¹⁸.

Son entourage artistique joue un rôle déterminant dans cette évolution. À Berne, Dieter Roth fréquente Daniel Spoerri et développe une relation amicale qui l'intègre à un réseau d'artistes préoccupés par ces expérimentations matérielles. Dès lors, il rencontre des figures telles que Robert Filliou ou encore Marcel Broodthaers, et se trouve ainsi au contact d'un milieu où l'art se construit à travers des échanges, des gestes et des pratiques ouvertes¹⁹.

Cette proximité avec Daniel Spoerri est particulièrement significative si l'on considère l'importance croissante de la nourriture et de l'acte de manger dans les démarches artistiques de la fin des années 1960. L'année 1968 correspond à un moment important pour Daniel Spoerri, qui développe un véritable cadre autour de l'Eat Art et contribue à faire de l'aliment un matériau artistique à part entière²⁰. Dans cette logique, certaines œuvres de Dieter Roth peuvent être pensées comme proches de cette approche, notamment lorsqu'elles intègrent des denrées périssables et s'apparentent à des assemblages dont la méthode de fabrication peut évoquer une forme de recette²¹.

Cette période correspond également à un moment où Dieter Roth s'intéresse fortement aux logiques de transformation et de destruction dans l'acte de création. Inspiré des expérimentations de Robert Rauschenberg et de celles de Jean Tinguely autour de l'auto-destruction, Dieter Roth modifie profondément son approche artistique en assumant la dégradation et l'instabilité comme dimensions constitutives de l'œuvre²².

Dès lors, *Tableau en chocolat* est une œuvre de grande complexité, prise entre des codes encore hérités de l'époque moderniste, tout en basculant vers des formes contemporaines fondées sur le processus et l'instabilité matérielle.

¹⁸ LIPPARD Lucy, *op.cit.* pp.534-537.

¹⁹ ROTH Dieter, *Dieter Roth: Collected Works*, vol. 1, Zürich, Edition Hansjörg Mayer, 1998.

²⁰ SPOERRI Daniel, *An Anecdoted Topography of Chance*, New York, Something Else Press, 1966.

²¹ KNEER Monika, *op.cit.* p.4.

²² PAULHAN Camille, *op.cit.* p.93.

3. La cuisine des oeuvres de Dieter Roth

3.1 Les matériaux alimentaires

Dans le cadre de cette recherche, un entretien a été mené avec Camille Paulhan, historienne de l'art ayant consacré sa thèse à l'art périssable, afin d'approfondir les problématiques liées à ce champ et d'éclairer plus spécifiquement le travail de Dieter Roth. Cet entretien est retranscrit en annexe²³.

L'œuvre de Dieter Roth se distingue par une remise en question radicale des matériaux traditionnellement associés à l'art. À partir des années 1960, l'artiste s'éloigne volontairement des médiums conventionnels (peinture, pigments, colle, plâtre, bois) pour explorer des matières organiques et instables, en particulier les denrées alimentaires. En utilisant ces matériaux issus du quotidien, il rapproche volontairement l'art de la vie domestique et de l'expérience, en interrogeant la notion de beauté et de contrôle. Cette démarche s'inscrit dans une logique où l'œuvre est en constante évolution. Cette orientation marque une rupture avec l'idée d'une œuvre fixe et pérenne, et engage au contraire une réflexion sur le temps, la transformation de la matière et la décomposition comme processus constitutifs de la création artistique²⁴.

Dès lors, l'artiste ne cherche pas à masquer l'instabilité de ses matériaux par la dématérialisation : au contraire, il la met en scène. Les traces du temps qui passe témoignent des modifications de la forme et parfois même de la lisibilité. Camille Paulhan évoque à ce sujet une forme de surmatérialité dans son travail²⁵.

Dans plusieurs de ses œuvres, Dieter Roth utilise des aliments très périssables comme des produits laitiers, de la viande ou des fruits. Ses fameuses *Staple Cheese (A Race)* créées en 1970 constituent un exemple emblématique : une valise remplie de fromage dans laquelle se développe un écosystème de moisissures et de larves. Les œuvres utilisant des épices occupent également une place particulière car elles reposent sur une matière organique moins périssable que d'autres aliments, mais qui reste sensible aux variations de l'environnement. En mobilisant des matériaux liés à la cuisine, ces aliments lui permettent d'introduire une dimension olfactive et une présence très concrète du quotidien. Lors d'une interview dans le cadre d'une exposition pour la Biennale de Venise en 1982, Dieter Roth s'exprime sur sa pratique²⁶ :



Dieter Roth : [...] je trouve que la peinture ne montre pas suffisamment ce qui se passe, tout simplement.

Kees Broos : Vous vouliez faire du réalisme ?

Dieter Roth : Oui, ce qu'on peut appeler du réalisme, de la vie quotidienne. C'est la même chose avec la peinture, ou plutôt avec la fabrication d'images ; je ne voulais plus montrer d'objets exceptionnels, luxueux, qui font envie.



²³ Annexe 3. Entretien avec Camille Paulhan. p.23.

²⁴ DOBKE Dirk, *op.cit.* p.53.

²⁵ PAULHAN Camille, *op.cit.* p.149.

²⁶ HAAS Pascale. *Conversation avec Kees Broos :Dieter Roth la vie comme elle est.* in. "Art press", n°116,1987, p.5.

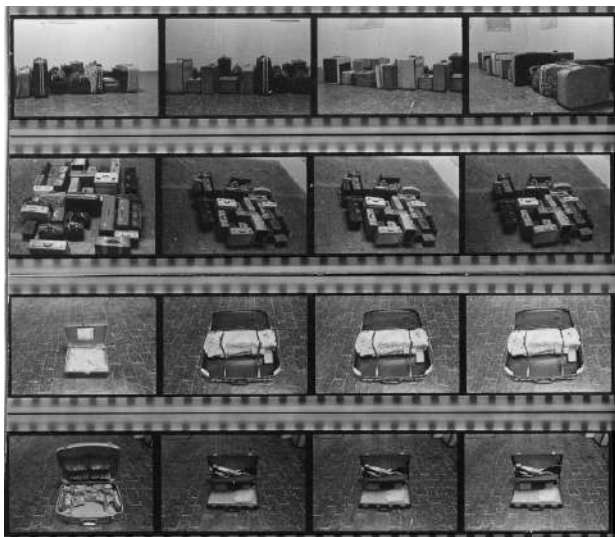


Fig.11. Dieter Roth, *Staple Cheese (A Race)*
(vue de l'exposition), 1970. © Dieter Roth Estate
Courtesy Dieter Roth Foundation, Hamburg and Hauser & Wirth.



Fig.12. Dieter Roth, *Gewürzkasten*, 1970.
© Dieter Roth Estate
MACBA Collection.

3.2. Le chocolat

Dans l'ensemble des matériaux organiques employés par Dieter Roth, le chocolat occupe une place essentielle. Il ne s'agit pas d'un usage ponctuel ou décoratif, mais d'un véritable médium.

Le chocolat possède pour lui un intérêt artistique comparable à celui du plâtre ou du bronze pour d'autres sculpteurs car il s'agit d'une matière malléable, transformable par la chaleur et capable d'être coulée, modelée ou appliquée²⁷. Le chocolat possède une caractéristique déterminante : même une fois solidifié, il demeure extrêmement sensible aux conditions climatiques. La chaleur, l'humidité ou les variations de température modifient son apparence et sa structure²⁸.

Ce point est fondamental pour comprendre *Tableau en chocolat*, dont la matérialité implique directement la question du vieillissement. De ce fait le chocolat n'est pas un simple symbole : c'est une surface picturale et sculpturale qui porte en elle la possibilité de transformation²⁹.

Les œuvres en chocolat de Dieter Roth ne se limitent pas à *Tableau en chocolat* puisque selon les recherches existantes, une cinquantaine d'œuvres ou sculptures en chocolat auraient été réalisées entre 1967 et 1972. Ces œuvres, surnommées *Schokoladen Objekte* (trad. fr. *objets en chocolat*) peuvent être réparties en deux catégories principales : les œuvres tridimensionnelles (sculptures avec du chocolat modelé ou coulé) et les œuvres sur papier intégrant du chocolat sous forme de relief, de coulures ou de dépôts, parfois édités en séries³⁰.

²⁷ DOBKE Dirk, *op.cit.* p.91-92.

²⁸ DOBKE Dirk, *ibid.* p.91-92.

²⁹ DOBKE Dirk, *ibid.* p.13.

³⁰ DOBKE Dirk, *ibid.* p.69.



Sculpture tridimensionnelle

Cette sculpture représente un gnome debout et submergé par du chocolat. L'artiste place plusieurs objets dans un moule qu'il vient ensuite recouvrir de chocolat liquide. L'œuvre joue sur le contraste entre un motif populaire, associé à la décoration, et un matériau alimentaire utilisé comme médium artistique.

Fig.13. Dieter Roth, *Chocolate Gnome*, 1969

© Dieter Roth Estate, courtesy Hauser & Wirth

source : [Gnome en chocolat - Musée d'Art de Saint Louis](#)



Image matérielle

C'est lorsqu'il travaille à la Rhode Island School of Design à Providence, aux États-Unis qu'il a créé ses premiers : "pressages", "images de décomposition" et "écrasements", réalisés à partir de matières alimentaires.³¹ Dans *Small Sunset* est visible une tranche de saucisse au centre de la composition. Elle a été directement écrasée sur du papier bleu et blanc de type industriel. Le tout est inséré dans un cache-papier en plastique.

Fig.14. Dieter Roth, *Small Sunset*, 1970

© Dieter Roth Estate, courtesy Hauser & Wirth

source : <https://www.collection.pictet/artwork/small-sunset>



Un exemple particulièrement révélateur est celui des bustes réalisés en chocolat au lait et intégrant des graines pour oiseaux³². L'œuvre est un autoportrait de l'artiste. Dans son contexte de création, cette œuvre était dédiée à être exposée en extérieur puisque l'artiste souhaitait sa transformation, ne cherchant pas à créer des œuvres faites pour durer. Le buste, qui est normalement une forme d'hommage stable et solide, devient ici fragile, pouvant fondre, se dégrader ou même être mangé.

Fig.15. Dieter Roth, *P.O.T.H.A.A.VFB (Portrait of the artist as Vogelfutterbüste)*, 1968

© Dieter Roth Estate, courtesy Hauser & Wirth

source : <https://www.collection.pictet/fr/oeuvre/pothaavfb-portrait-artist-vogelfutterbuste>

³¹ DOBKE Dirk, *op.cit.* p.28.

³² DOBKE Dirk, *ibid.* p.81.

Dieter Roth est aujourd'hui considéré comme un artiste majeur de l'art contemporain, notamment pour ses expérimentations autour des matériaux et des formes. Pourtant, cette reconnaissance contraste avec la posture critique qu'il a longtemps revendiquée vis-à-vis du statut d'artiste. Il ne correspond pas à l'image traditionnelle de l'artiste en blouse blanche ou tenant des pinceaux à la main. Il apparaît plutôt en tenue quotidienne, chemise et bretelles, souvent un verre d'alcool à la main, incarnant une figure désacralisée de l'artiste. Cette attitude s'inscrit dans une dynamique collective propre à son cercle d'amis, où la création se mêle aux moments de vie (repas partagés, discussions, gestes ordinaires).

Cette démarche s'accompagne également d'un doute profond et d'une difficulté à faire reconnaître son travail au début de sa carrière, nourrissant un sentiment d'écart entre ses intentions et la réception de ses œuvres. Cette tension apparaît dans un de ses témoignages lors d'une interview³³ :

- « Ce que je considérais comme naturel et simple a dérangé d'autres personnes. En matière d'art, j'ai toujours voulu être une figure majeure parmi les grands. C'était si difficile ici de rester modeste, de ne pas être exigeant envers soi-même ni envers les autres. »
- « Jusqu'ici j'ai eu la peur idiote de ne pas être un assez bon artiste. J'ai passé beaucoup de temps à essayer de convaincre les gens de ma valeur. Je veux démontrer que ce n'est pas nécessaire. Que beaucoup de choses que l'on fait, comme accrocher des tableaux au mur, sont totalement superflues. »
- « **Aðalsteinn Ingólfsson** : Comment aimeriez-vous qu'on se souvienne de vous après votre mort ?
Dieter Roth : Ici gît la dépouille d'un homme qui ignorait qui il était et où il allait. Dans ma jeunesse, je rêvais de devenir un véritable artiste. Puis je me suis mis à faire quelque chose qui, à mes yeux, n'était pas de l'art véritable, et c'est ainsi que je suis devenu un artiste reconnu. En ne voulant pas être artiste. En n'en étant pas capable. Voilà ce qu'on appelle le progrès. »

Son travail est régulièrement présenté dans des musées et des collections publiques internationales. Cette reconnaissance institutionnelle montre que ses œuvres font désormais partie de l'histoire de l'art et sont étudiées dans un cadre muséal et scientifique. Elles continuent d'être exposées afin de documenter une pratique qui a profondément renouvelé les approches de la matière et du processus de création.

Dans la suite de ce travail, il s'agira de s'interroger sur la place de *Tableau en chocolat* au sein d'un musée d'art contemporain, sur ses modalités d'intégration dans les collections et de présentation au public. Il sera également question de comprendre en quoi le musée participe à l'élargissement des matériaux traditionnels de l'art contemporain et comment un matériau alimentaire devient un matériau d'art dans le contexte muséal.

³³ Transcription de l'interview entre Aðalsteinn Ingólfsson (historien de l'art) et Dieter Roth en 1986. Visible dans : Reykjavík. The Living Art Museum. *DIETER ROTH. June-July 1994*. Reykjavík, 1994, p.18.

II. LE MUSÉE QUI FOND POUR L'ART

1. Musée excentré, culture recentrée.

1.1. Historique

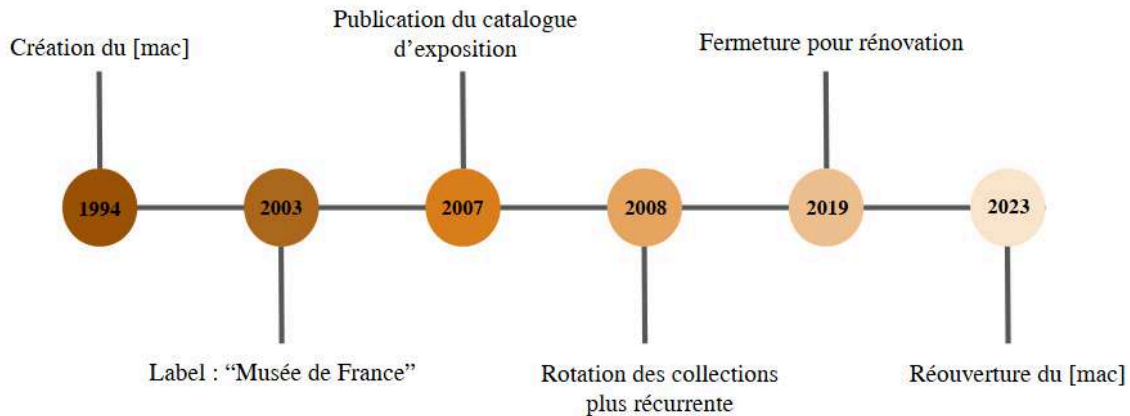


Fig.16. Schéma, dates clés du [mac].

Le [mac] Musée d'art contemporain de Marseille était auparavant un bâtiment conçu à la fin des années soixante-dix qui abritait les collections personnelles du Docteur Gustav Rau. Il fait don de l'architecture à la ville et le musée est inauguré en 1994 sous l'impulsion de Bernard Blistène. Le [mac] est un musée municipal, donc une institution publique rattachée à la Ville de Marseille. Il fait partie du réseau des musées municipaux et remplit ainsi une mission de service public (conservation, diffusion et médiation culturelle), contrairement à un musée privé qui dépendrait d'une fondation ou d'un collectionneur. En 2003, le [mac] obtient le label Musée de France. Le catalogue de sa collection est publié en 2007 et depuis 2008, la collection y est présentée de manière permanente et renouvelée³⁴.



Fig.17. Localisation Google maps du [mac]

³⁴ MILHEROU Dominique, *Musée d'Art Contemporain de Marseille [MAC], 1994*. [en ligne]
Disponible sur : [Musée d'Art Contemporain de Marseille \[MAC\], 1994](#) (consulté le 11/12/2025)

C'est un musée étonnement éloigné du centre ville puisqu'il est situé dans le huitième arrondissement de Marseille au 69 Avenue d'haïfa. Cette implantation permet de rendre accessible la culture artistique à tous les quartiers et de proposer une plus vaste circulation sur la ville de Marseille.

Lorsque ce musée s'installe dans ce lieu sans climatisation en 1994, la mauvaise isolation entraîne au fur et à mesure des années des dégradations du bâtiment, ce qui risque de compromettre la stabilité des œuvres. C'est en avril 2019 que le [mac] décide de fermer momentanément ses portes pour entreprendre une grande rénovation du bâtiment. Après quatre années de travaux, le musée a rouvert ses espaces en avril 2023 sous la direction de Stéphanie Airaud qui succède à Thierry Ollat, qui dirigeait le [mac] depuis 2006, après Bernard Blistène (1990-1996) et Philippe Vergne (1994-1997), Véronique Legrand (1998-2000) et Nathalie Ergino (2001-2005).

1.2. Histoire des collections

Le [mac] est né d'une collection d'art contemporain originellement constituée par le Musée Cantini, toujours installé dans un hôtel particulier dans le centre de Marseille. Le [mac] possède aujourd'hui un fonds public de plus de 900 œuvres constitué par les apports des Nouveaux Réalistes, par des installations et par des créations numériques. Ces œuvres représentent essentiellement la production des années soixante et du début du XXIème siècle. Son importance résulte à la fois du nombre d'œuvres conservées mais aussi de la renommée de très grands artistes connus dans l'histoire de l'art.

Actuellement, l'entrée principale donne sur un rez-de-chaussée très épuré et conçu sur l'idée du white cube du musée d'art moderne, avec des salles en enfilades qui servent d'espace d'exposition temporaire et permanente. Le parcours de la collection est pensé de manière à ce que l'accrochage permette d'exposer de grandes thématiques de l'histoire de l'art du XXème siècle.



Fig.18. CÉSAR, *Le Pouce*, 1965,
Musée d'Art Contemporain, Marseille.
© SBJ / Adagp, Paris

source : <https://www.navigart.fr/macmarseille/artworks>

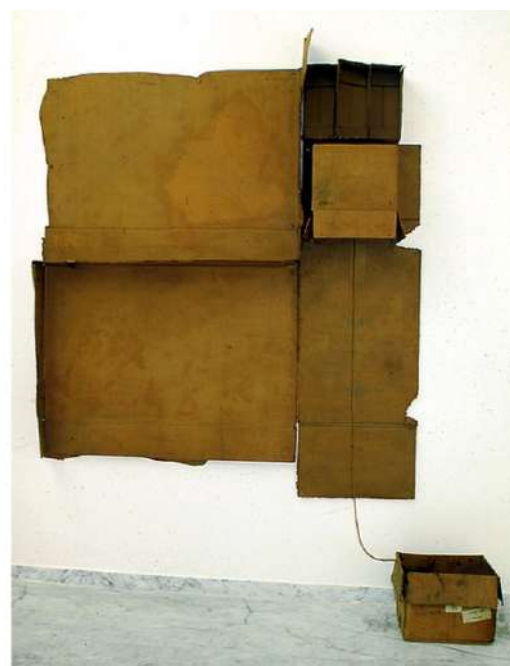


Fig.19. Robert Rauschenberg, *1/2 Gals.AAPCO*, 1971,
Musée d'Art Contemporain, Marseille.
© Robert Rauschenberg / Adagp, Paris

source : <https://www.navigart.fr/macmarseille/artworks>

2. Un écosystème de transmission, de communication et de conservation

2.1. Contexte du prêt

Les choix artistiques de Dieter Roth sont soumis à une évolution du statut lorsque ses œuvres entrent dans le champ muséal : l'œuvre ne remplit plus uniquement une fonction de création, mais devient également une œuvre à conserver, documenter et présenter. Lorsqu'il s'agit d'œuvres intégrant des denrées alimentaires, ces enjeux sont encore plus complexes, en raison des problématiques spécifiques de conservation et de présentation qu'elles impliquent.

La mission principale de mon stage en avril 2025 était de réaliser un protocole pour trois œuvres comportant des denrées alimentaires. Ce corpus était constitué de deux œuvres à protocole (Joseph Beuys, *Capri batterie* de 1985 et Shuji Ariyoshi, *Business-Man Shoes* de 1992) et d'une œuvre avec la présence constante de denrées alimentaires (Dieter Roth, *Tableau en chocolat*, 1968). Cette recherche s'appuyait sur une documentation des œuvres et des artistes, leur constat d'état, des propositions de conservation ou de restauration et des propositions de présentation en exposition. À la suite de ces recherches et de discussions avec l'institution, j'ai proposé de poursuivre l'étude de *Tableau en chocolat* de manière approfondie dans le cadre de mon mémoire en conservation-restauration des biens culturels.

Cette étude a été rendue possible grâce à l'accord et à la confiance que m'a donnée Stéphanie Airaud, directrice du musée depuis le 1er juillet 2023. Elle porte un intérêt particulier à la création contemporaine, à la médiation et à la place qu'occupe le public dans les expositions. Sa conception du musée comme un espace ouvert à de nouveaux récits permet d'aborder l'histoire de l'art en lien avec des problématiques contemporaines actuelles. Dans cette perspective, le public, les artistes et les critiques sont envisagés comme des acteurs de l'expérience de visite, ce qui implique une attention particulière à l'accessibilité des œuvres pour tous et à leur compréhension.

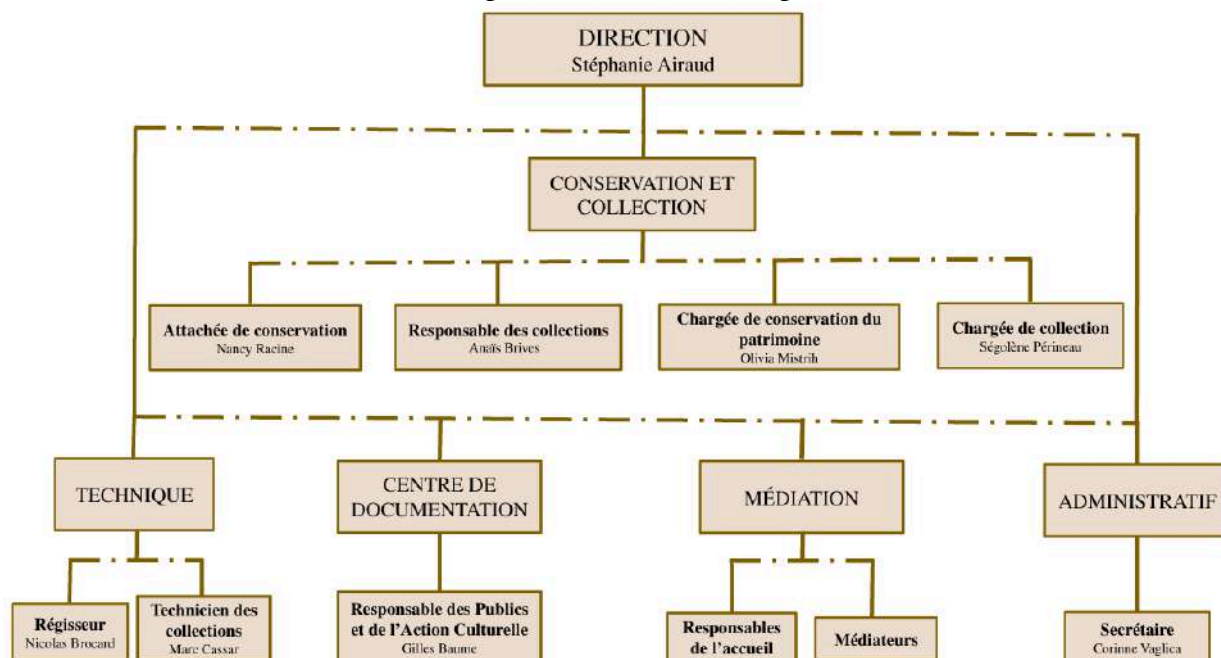


Fig.20. Organigramme, équipe du [mac]

2.2. Les missions du musée

La mission du musée est de présenter l'histoire des arts, d'expliquer les courants et les mouvements. Il a également un rôle essentiel de conservation des œuvres, en assurant leur protection et leur pérennité sur le long terme. Cette mission implique un travail constant de surveillance, d'entretien et de prévention afin de limiter les altérations possibles. Le musée doit ainsi garantir la transmission et la lisibilité des œuvres, tout en respectant leur intégrité matérielle et leur valeur patrimoniale.

De plus, au travers des différentes expositions, il permet de faire connaître, promouvoir et d'assurer une présence de l'art contemporain à l'échelle internationale par des acquisitions, des prêts et d'autres activités culturelles. Le musée contribue à documenter les évolutions artistiques récentes, souvent marquées par des matériaux et des formes nouvelles comme l'installation ou la vidéo.

Sous la nouvelle direction, le musée s'engage à exposer des œuvres répondant aux problématiques contemporaines. À travers l'exposition *Anita Molinero – Plastic Butcher* présentée en mars 2025, il met en avant une artiste qui revisite la sculpture à travers la question du recyclage. L'exposition est complétée par la projection d'un documentaire consacré à son travail et à ses processus de création, présenté au premier étage du musée dans la MacRoom.



Fig.21. Anita Molinero, *Onduline*, production In-Situ pour l'exposition au Mac Marseille, 2024. © DropD Design & Développement
source : <https://anita-molinero.webflow.io/oeuvres/onduline>

Cette vision offre la possibilité d'une approche anthropologique et culturelle de l'art, révélant l'histoire véritable des œuvres : leurs contextes de productions, les vies des artistes, leurs expériences dans le monde, et tout cela en dehors des cimaises des musées³⁵. Le musée ne se limite donc pas seulement à une fonction de conservation : il agit aussi comme un lieu actif de transmission et de réflexion sur l'art de notre époque. Par la médiation culturelle, les visites, les actions pédagogiques et les événements, il accompagne les visiteurs dans la compréhension d'œuvres parfois complexes ou déroutantes. Le musée devient ainsi un espace de découverte, d'échange et d'éducation artistique, favorisant la curiosité et l'esprit critique.

Dans cette approche, la présentation d'œuvres contemporaines intégrant des matériaux non-traditionnels, comme celles de Dieter Roth, prend tout son sens. En effet, ce type de pratique artistique interroge directement les modes de transmission et d'exposition, en particulier lorsque l'œuvre repose sur des matériaux organiques ou alimentaires. Le musée devient alors un espace où ces œuvres doivent être contextualisées, expliquées et rendues lisibles pour le public, tout en respectant leur logique de création et leur matérialité particulière.

³⁵ LA FRESNAYE Marie-Elisabeth De. *Stéphanie Airaud, [mac] Marseille : « Les artistes femmes questionnent avec humour et âpreté les valeurs du sport en soulignant le commerce des corps, les impensés coloniaux, les stéréotypes de tout ordre (...) »*. in.9lives magazine [en ligne]. 2024. Disponible sur : <https://www.9lives-magazine.com/105581/2024/06/03/stephanie-airaud-mac-marseille-les-artistes-femmes-questionnent-avec-humour-et-aprete-les-valeurs-du-sport-en-soulignant-le-commerce-des-corps-les-impensés-coloniaux-les-stereoty-pes-de-t/> (consulté le 05/12/25)

3. Empreinte chocolatée

3.1. Stretch & Squeeze, une exposition de Dieter Roth à Marseille

Afin de comprendre la place singulière qu'occupe *Tableau en chocolat* au sein des collections du [mac], il est nécessaire de retracer la trajectoire institutionnelle de l'œuvre et le contexte de sa première apparition muséale à Marseille. Retracer sa biographie d'exposition permet d'interroger les modalités de son entrée dans l'institution, qui ne peut pas être dissociée de l'exposition *Stretch & Squeeze*, événement majeur à la fois pour la reconnaissance de l'artiste en France et pour l'affirmation du musée comme lieu d'expérimentation. *Tableau en chocolat* au sein du [mac] s'inscrit dans un va-et-vient entre prêt, acquisition et exposition : dès lors, comment *Tableau en chocolat* est accueilli par l'institution muséale et y trouve, ou négocie, sa place ? Grâce à mes recherches dans les archives, j'ai pu retracer les différents mouvements que *Tableau en chocolat* a vécu au sein de l'institution, de son acquisition à aujourd'hui.

Tableau en chocolat apparaît au [mac] Musée d'art contemporain de Marseille dans le cadre d'une grande rétrospective sur le travail de Dieter Roth que réalise le musée en 1997, soit trente ans après sa date de création. Cette présence en exposition découle d'un prêt de l'œuvre qui appartenait à Marc Robelin, fils d'une importante famille de collectionneurs.

Du 27 juin au 28 septembre 1997, l'œuvre est intégrée pour la première fois à Marseille dans un projet d'exposition intitulé *Stretch & Squeeze* : l'une des rares expositions que l'artiste, Dieter Roth, choisit de scénographier lui-même et l'une des rares rétrospectives existantes en France. La venue de Dieter Roth en compagnie de son fils Björn Roth à Marseille, est garantie grâce à l'invitation de Corinne Diserens, directrice des Musées de Marseille, à investir les 4 500 m² du musée. Il y aurait eu trois semaines de résidence pour installer cette rétrospective³⁶.

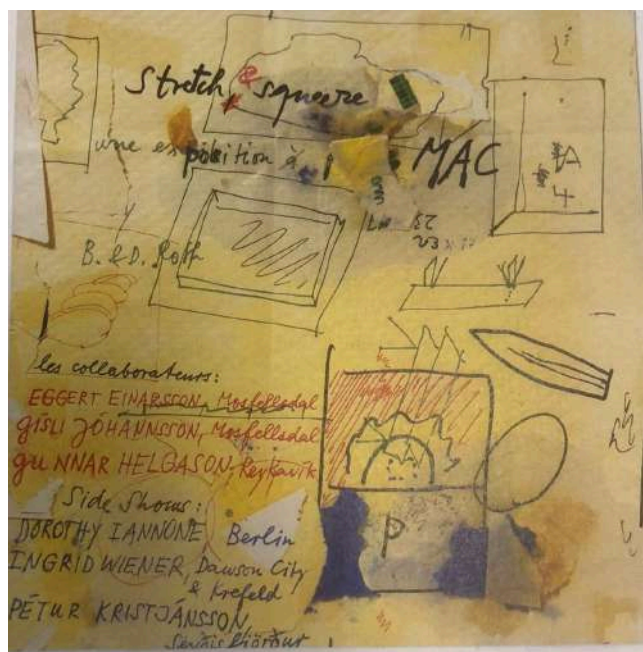


Fig.22. Photographie, Carton d'invitation pour l'exposition *Stretch & Squeeze*, visible dans les archives du [mac]

³⁶ MERLE Patrick. *L'œuvre-vie de Dieter Roth*. Provence, 1997.

La presse s'est emparée de l'exposition de 1997 située à Marseille avec de nombreux écrits parus dans *La Provence*, *Artpress*, *Marseille*, *Le Journal des Arts*, *Beaux-Arts Magazine*, *Le Monde*,... permettant de témoigner de l'ampleur de cet événement. C'est une exposition d'envergure puisque le musée dépense un budget exceptionnel de 880 000 francs pour ce montage³⁷.

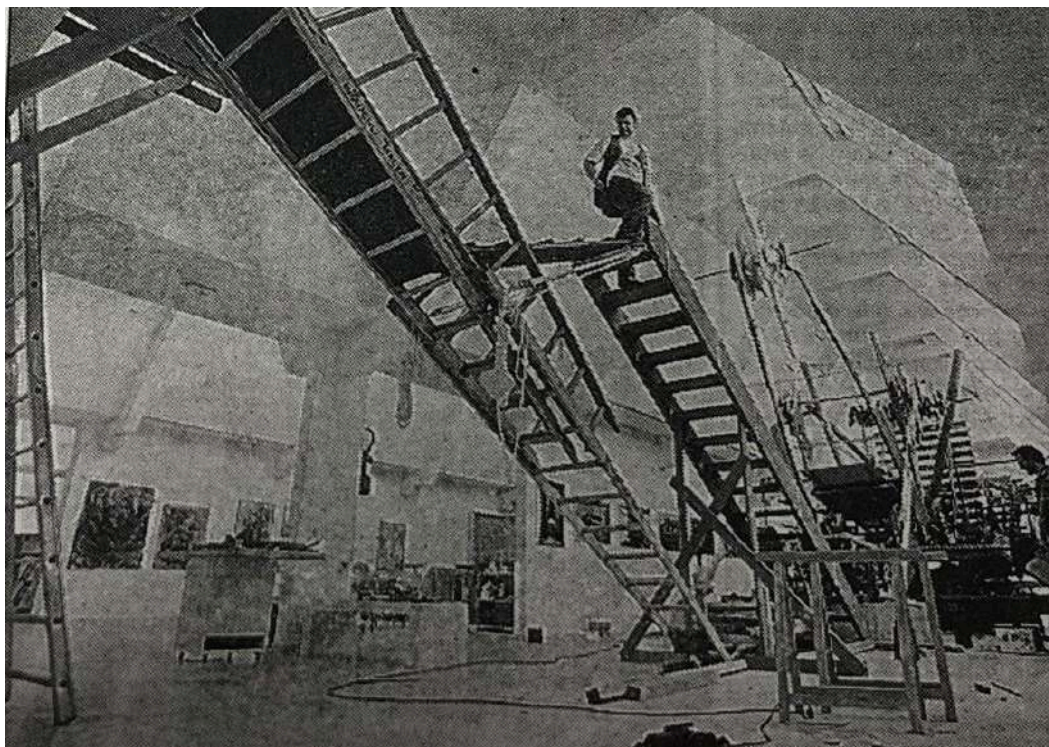


Fig.23. Photographie, *Installation de l'exposition de 1997 au [mac]*.

Source : NURIDSNEY Michel. *Dieter Roth : le quotidien féroce*, in. "Marseille". n.d.

Cette exposition explore le sujet de la présence aux choses et à leur encombrement. Elle est pensée comme un atelier d'artiste puisqu'elle inclut un centre de documentation, un bar et un atelier³⁸ où l'artiste travaillait en temps réel au cœur du dispositif. Sur les murs, l'artiste place des graffitis, des chiffres de compte, des numéros de téléphone, des dessins et même des Polaroid. Au sol, des sceaux, des vis, des piles et fils électriques. Au fond du musée, l'œuvre *A Diary* est projetée sur un voile noir tous les jours à l'aide d'une vingtaine de projecteurs en Super 8³⁹.

Initialement, il y aurait eu seulement un seul projecteur, mais Dieter Roth se serait obstiné d'en ajouter un deuxième lorsque le premier est tombé en panne, puis un troisième, jusqu'à les accumuler dans cet espace⁴⁰. L'artiste conçoit cette exposition comme une installation saturée, des espaces occupés par des documents, par des œuvres à différents stades, par des matériaux⁴¹ et des déchets, dans un ordre chronologique rigoureux mais sans aucune hiérarchie de genre⁴².

³⁷ MERLE Patrick, *op.cit.* D'après Roger Luccioni, adjoint délégué aux Musées de Marseille.

³⁸ Dieter Roth écrit : "Lorsque nous (B. & D.R., Eggert E., Gisli J., Gunnar H.) montons des expositions (3, à ce jour, ont été à grande échelle), nous emportons avec nous la quasi-totalité des outils et installons un atelier. ". Catalogue d'exposition *Stretch & Squeeze*, p. 172

³⁹ NURIDSNEY Michel. *Dieter Roth : le quotidien féroce*. in. "Marseille". n.d.

⁴⁰ BELLET Harry. *La vie désespérée de Dieter Roth*. in. "Le Monde". 1997.

⁴¹ ARDENNE Paul. *Dieter Roth*. in. "Artpress". n°228, 1997.

⁴² BELLET Harry, *op.cit.*

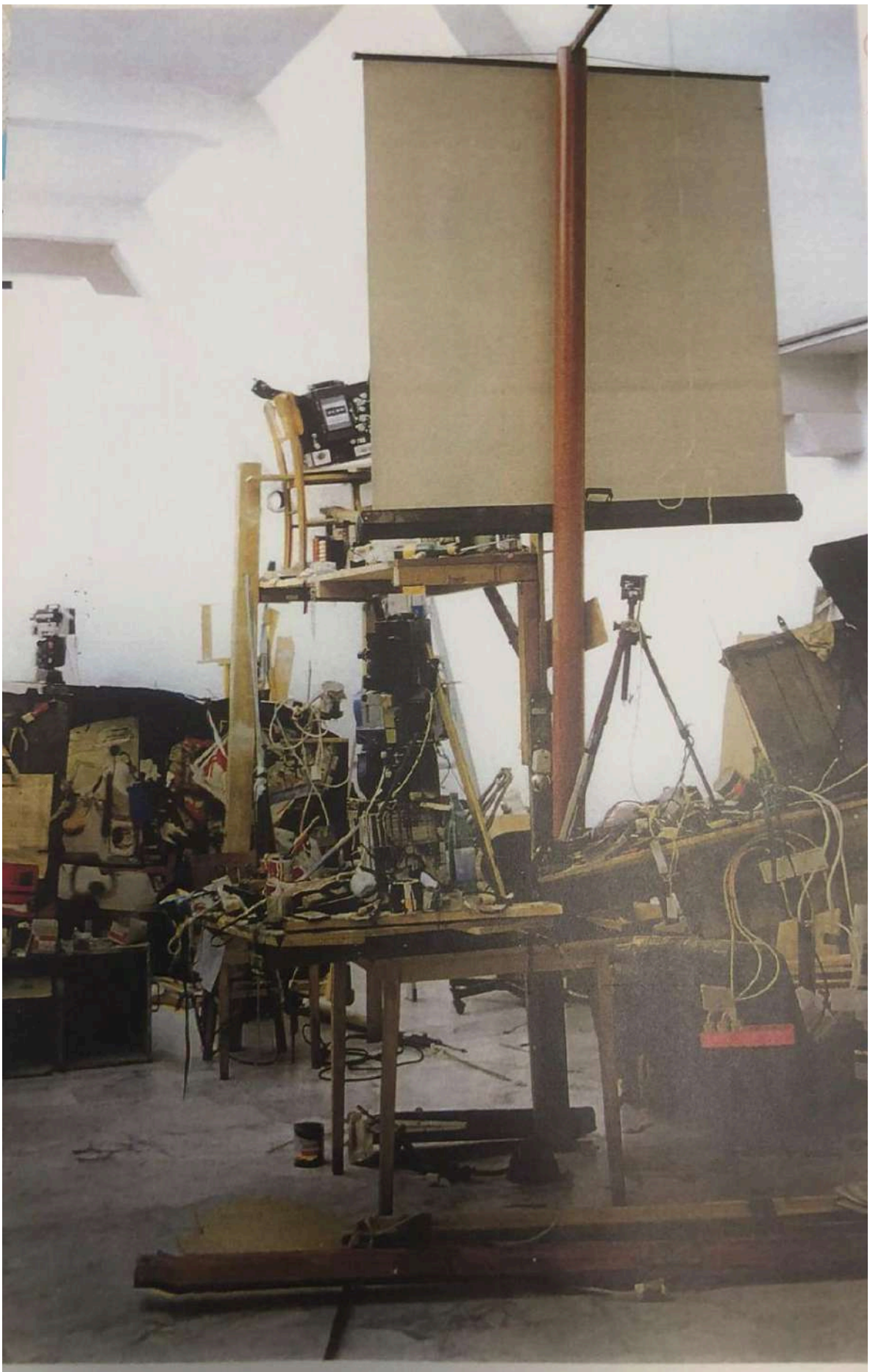


Fig.24. Photographie, vue de l'exposition *Stretch & Squeeze*, catalogue d'exposition p.29.

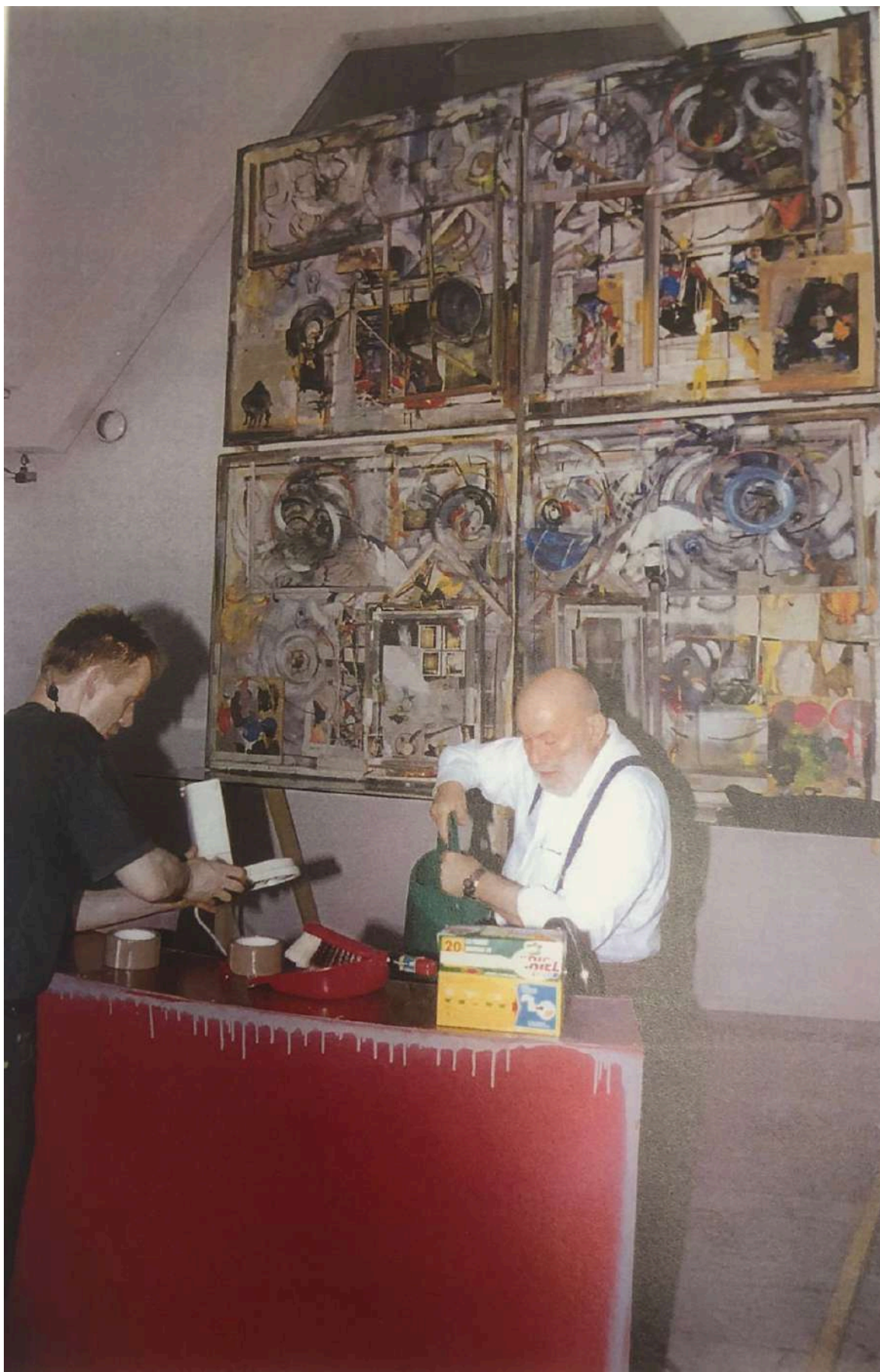


Fig. 25. Photographie, vue de l'exposition *Stretch & Squeeze, Bar n°2*, catalogue d'exposition

Stretch & Squeeze dévoile aux yeux du public le travail de Dieter Roth et le réseau ouvert dans lequel il s'inscrit en proposant un parcours surprenant au premier regard, voire même intime avec cet artiste qui vit dans l'exposition, où il recevait dans son atelier de travail, échangeait, buvait, mangeait. Dans cette exposition, l'artiste établit une introduction du quotidien avec de nombreuses formes de vie, alliant sa vie personnelle dans son art.

De plus Dieter Roth a conçu lui-même le catalogue d'exposition, imprimé en 500 exemplaires. J'ai pu avoir accès à ce catalogue d'exposition qui m'a permis de comprendre le ressenti de l'artiste face à cette dernière. Dans ce catalogue, l'artiste exprime son ressenti sur son arrivée à Marseille⁴³, sur l'exposition, sur son choix de titre. Dès lors, il écrit par rapport au titre *Stretch & Squeeze*⁴⁴ :



ETIRER ET EXTIRPER

Cette exposition appartient au genre itinérant, elle gonfle d'un côté pour rétrécir de l'autre. Pendant qu'elle voyage, des objets lui sont ajoutés, d'autres en sont retranchés ou éliminés... vendus ou stockés.

Cette exposition grandit aussi dans ses exigences et ses besoins financiers. Tandis que les fonds s'amenuisent, les demandes de fonds augmentent. Voilà bien l'un des éléments que nous (D. & B.R.) ont fait trouver le titre : extirper l'argent des mains de ceux qui le détiennent, et l'étirer pour joindre les deux bouts, sur des périodes les plus longues possibles. [...]

On peut appeler notre genre d'exposition (je, D.R., voudrais le croire) un essai de divertissement civilisé. A chacun de le considérer comme quelque chose de risible, ou de sérieux.

Je me donnerais le titre d'inventaire de machines destinées à divertir, ou inspirer des sentiments (ou des pensées) qui aident à digérer cette civilisation.

[...] Un inventeur démodé, détrôné par le technicien électronique.

Je parviens à imaginer cet homme car je le vois comme je me vois. Scotché, par l'inertie de son âge qui avance et son obsolescence croissante, à ses outils acquis de longue date.

[...] Aujourd'hui, à ce stade de ma vie, l'urgence est : avoir des idées tout en ayant des difficultés, et conserver ces difficultés à l'intérieur. Permettre aux difficultés de se montrer ; en faire quelque chose de distrayant autrement.



⁴³ Dieter Roth écrit : "Lorsque je (D.R) suis parti à la conquête de Marseille, je m'y suis trouvé perdu, comme un Romain de fraîche date en Bretagne ; il fallait avoir les yeux partout. Alors, je me suis laissé aller (une fois de plus) à mon sentiment d'importance (conférer avec mes contemporains marseillais) et j'ai lâché la bride à mon petit enfer alcoolique si commode ; maintenant, ivre, je ne désire (il me semble que) ni être un conquérant, comme un Romain, ni prêcher, comme Kierkegaard, ni être un Pêcheur à la ligne, ni moi-même, ni quelqu'un d'autre - juste devenir, si je pouvais, un petit pot de chambre brodé sous le lit de gens beaux, riches et branchés. OK ?". Catalogue d'exposition *Stretch & Squeeze*, le 17 juillet 1997, p.3.

⁴⁴ Traduction française écrite sur le catalogue.

Il insère également des photographies de l'exposition, des Polaroid de l'équipe du [mac] présente et des visiteurs. Ces photographies m'ont permis de réaliser une enquête pour recueillir les souvenirs des participants à l'exposition de 1997⁴⁵.

_ Nathalie Abou-Isaac, attachée de conservation du patrimoine au [mac] dans la période de 1994 à 2002, m'a confié ne plus se souvenir spécialement de *Tableau en chocolat*. Néanmoins, elle se souvient que l'artiste était bien présent et qu'il était très heureux de cette exposition. Elle m'a également spécifié qu'il y avait plusieurs œuvres comportant des denrées alimentaires dans l'exposition.

_ Nancy Racine, actuellement attachée de conservation du [mac] m'a confié qu'elle se souvenait qu'il y avait plusieurs bouteilles d'alcool vides dans cette exposition (avec hypothèse que c'était dans l'installation *Bar*), et que l'artiste était avec son fils Björn.

_ Jean Laube, artiste et professeur de création à l'École Supérieure d'Art d'Avignon m'a parlé de ce qui l'avait le plus marqué, comme la grande installation d'un bar avec plein de matériaux et une marmite recouverte de matière chocolaté, prête à exploser.

_ Philippe Doro pensait au début que je m'étais trompée de destinataire. Puis il m'avoue qu'en y réfléchissant il s'est ensuite souvenu d'avoir été à cette exposition accompagné de son professeur d'art plastique. De sa vision, cette exposition était un moyen de présenter le tout nouveau musée d'art contemporain de Marseille. Il m'a également écrit avec ces mots :



Malheureusement, j'ai tout oublié des travaux et tableaux exposés, celui en chocolat autant que les autres ; par contre je me souviens qu'un monsieur s'était curieusement installé sur place, un peu comme chez lui, avec bar, frigidaire, fauteuils et meubles divers. Nous avons discuté ensemble. Au bout d'un moment, mon ami lui a demandé :

– Vous êtes Dieter Roth ?

– Oui.

De quoi avons-nous parlé ? Je ne sais plus. Il nous a sympathiquement offert à boire (whisky) et nous a pris en photos (Polaroid), qu'il nous a données, mais sans les signer, ce qui était normal.

J'ai toujours la photo de mon ami dans mes archives et je crois qu'il a toujours la mienne.



-Corinne Diserens, directrice des Musées de Marseille en 1997, m'a expliqué avoir organisée cette exposition suite à un dialogue avec l'artiste pendant près de dix années. Elle qualifie cette exposition de complexe et m'a confirmé la présence de l'artiste plusieurs mois à Marseille.

⁴⁵J'ai contacté trois organisateurs potentiels : Corinne Diserens, Michel Blancsubé (conservateur adjoint au Musée d'art contemporain de Marseille) Philippe Vergne (directeurs des Musées de Marseille) qui pour ce dernier n'a pas apporté de réponse. Certains participants n'ont pas été retrouvés ou sont sans réponse.

-Michel Blancsubé, conservateur adjoint du Musée d'Art Contemporain de Marseille entre 1996 et 2001. Un entretien a été réalisé et est disponible en annexe⁴⁶.



L'exposition était une invitation à Dieter Roth et à Björn Roth son fils puisque depuis les années 1980 ils signent beaucoup en commun. Cette exposition était la reprise d'une exposition déjà présentée au Suisse à la Holderbank en 1992 et également à la Sécession de Vienne en Autriche en 1995.

La directrice des musées de Marseille de l'époque, Corinne Diserens, a fait cette invitation et elle avait décidé de consacrer une salle avec des pièces de Dieter Roth empruntées à des collections. C'était une décision propre de Corinne Diserens et Dieter Roth ne portait pas d'intérêt à cette salle. La pièce de chocolat fait partie de cette salle, réalisée indépendamment de la décision de Dieter Roth, bien que respectée par l'artiste, mais c'était plutôt le désir du conservateur. Cette œuvre était empruntée à la Collection Robelin qui se situait sur Saint-Etienne.

Il se trouve que quand on a reçu cette pièce, on avait vu des craquellements. L'unité du chocolat était mise en danger. C'était du chocolat qu'il avait chauffé et qu'il avait répandu sur un dessin en carton d'une table bleue en perspective. Quand j'en ai parlé à l'artiste, il m'a demandé d'aller lui faire chauffer du chocolat pour la réparer. Évidemment on lui a dit que ce n'était pas possible.

Dans mes souvenirs c'est une exposition qui a duré quatre mois et Dieter s'est absenté uniquement quinze jours dans ces quatre mois. C'est-à-dire qu'il était tous les jours dans l'exposition comme œuvre vivante lui-même. Selon ma lecture, Dieter Roth était l'un des artistes qui a le plus gommé la frontière entre l'art et la vie. Il faisait de chaque instant de sa vie un moment d'art ou un moment de création. C'est quelqu'un à qui on pouvait prendre la main et il allait nous faire traverser toute la période artistique du XXème siècle.

C'est un artiste qui passait beaucoup de l'exaltation à la dépression. Dès qu'il arrivait au musée il allait boire des doubles gin tonic et à chaque fois qu'il levait son verre il disait en français "on s'arrange avec le destin".



Ces souvenirs récoltés prouvent tout de même que c'est une exposition qui a marqué les esprits. Après 30 ans, les personnes y participant se souviennent encore de certains détails.

Également, elle permet de rendre davantage visible l'institution. Il faut se rendre compte que le musée est situé loin du centre-ville, dans un bâtiment peu connu par les publics, sans directeur attiré au musée à l'époque. Cette décision pour cette exposition est un tremplin vers leur reconnaissance pour l'institution⁴⁷.

Si l'exposition *Stretch & Squeeze* met en lumière la volonté de Dieter Roth de faire du musée un espace de vie, d'expérimentation, de désordre assumé certes mais aussi de reconnaissance institutionnelle, elle révèle également les limites de cette approche lorsque une œuvre de nature instable et fragile entre durablement dans le champ institutionnel et devient oeuvre patrimoniale à part entière.

⁴⁶ Annexe 4. Entretien avec Michel Blancsubé. p.26.

⁴⁷ NURIDSNAY Michel, *op.cit.*

Tableau en chocolat n'est pas mentionné ni visible dans le catalogue d'exposition. Cependant, des échanges écrits entre le musée et Marc Robelin permettent de prouver sa présence. D'ailleurs lors d'une inondation du [mac] de Marseille en 1997, *Tableau en chocolat* a été isolé mais lors de ces manipulations, l'oeuvre a subi des dommages⁴⁸. Le propriétaire Marc Robelin étant informé, le musée propose d'acquérir l'oeuvre pour enrichir leur collection et le dédommager. L'oeuvre est officiellement acquise au printemps 1998.

Avant cela, une seule exposition intitulée *Ausstellung nach hause hinauf bzw in die fremde hinunter* datant du 24 janvier 1970 est recensée avec une possible présence de *Tableau en chocolat*, à la Galerie Müller à Stuttgart⁴⁹, où plusieurs versions de l'oeuvre auraient été accrochées au mur⁵⁰.



Fig.26. Photographie, *Tableau en chocolat*, en 1999

© Yves Gallois

Source : <https://www.navigart.fr/macmarseille/artwork/dieter-roth-tableau-en-chocolat>

⁴⁸ Dans une lettre adressée à la Ville de Marseille le 20 Octobre 1997 présente dans les archives du [mac] est écrit : “au cours de la dernière inondation du MAC, lors des manipulations rapides pour isoler les oeuvres, a subi (l'oeuvre *Tableau en chocolat*) un léger dégât qui nécessite une restauration de consolidation”.

⁴⁹ Après un échange avec la galerie, il n'y a malheureusement pas de souvenirs de cette oeuvre ni de détail sur l'exposition.

⁵⁰ DOBKE Dirk, *op.cit.* pp.69.71.

3.2. Mise en scène de l'oeuvre depuis l'acquisition

Après son acquisition au [mac], l'oeuvre *Tableau en chocolat* est prêtée à des institutions internationales :

- **Dieter Roth**, Museu d'Art Contemporani de Barcelona, du 11 avril au 10 juin 2001 :

Pour le moment, il ne semble pas y avoir de témoin de cette exposition au sein du [mac], ni de mention sur le site du musée de Barcelone⁵¹.

- ***Esquiador en el fondo de un pozo (No maltrate las señales)***, Fundación Jumex Arte Contemporáneo, Mexique, du 2 septembre 2006 au 30 avril 2007 :

C'est une exposition construite par Michel Blancsubé et Frédéric Bonnet en réponse à la volonté de promouvoir la collection du musée.

Puis, l'oeuvre est de nouveau exposée à Marseille.

- ***Par Hasard***, Friche la Belle de Mai, Marseille, du 17 octobre 2019 au 23 février 2020 :

Dans le catalogue d'exposition, *Tableau en chocolat* y est présenté aux côtés d'oeuvres de Michel Blazy, dans la thématique "Moisissure". Dieter Roth y est présenté comme un artiste des années 1960 qui questionne les notions de hasard et de dégradation évolutives voulues, en réalisant des oeuvres constituées de matériaux organiques périssables⁵². D'après les informations du musée, l'oeuvre aurait été exposée à l'horizontale et non à la verticale comme dans les expositions antérieures. Ce choix, expliqué par Nancy Racine, attachée de conservation au [mac], répondrait à une obligation pour la conservation de l'oeuvre : le chocolat est devenu trop fragile pour supporter son propre poids à la verticale. La matérialité de l'oeuvre et ses altérations dictent désormais sa présentation.

- ***Parade***, [mac], Marseille, 2023 :

Tableau en chocolat est de nouveau exposé, mais cette fois à la verticale comme à l'origine.

3.3. En sortie de caisse pour l'année 2025

Lors de ma rencontre avec *Tableau en chocolat* pendant mon stage, l'oeuvre était conservée dans les réserves externalisées du musée au CPM (Centre de Conservation du Patrimoine) dans le centre-ville de Marseille. Elle était placée dans une armoire à plat, bien visible. En réalité, elle avait été préalablement retirée de sa caisse de conditionnement par une équipe technique de la CPM pour nous permettre de la manipuler et de faire un constat d'état. Face à moi, l'oeuvre était moins imposante en taille que ce à quoi je m'attendais. Ce qui m'a surpris au premier regard, c'est que le relief ne ressemblait pas à du chocolat à cause de son blanchiment.

Durant ces derniers mois, *Tableau en chocolat* poursuit sa trajectoire institutionnelle hors des espaces d'exposition, à l'École Supérieure d'Art d'Avignon. L'oeuvre est arrivée à l'établissement le 17 septembre 2025, transportée par un camion spécialisé. Elle était conditionnée dans une caisse en bois de grandes dimensions, livrée et manipulée par deux transporteurs jusqu'au hall de l'établissement. À l'ouverture de cette première caisse, une seconde caisse en bois, plus petite mais adaptée au format de l'oeuvre, a été extraite. Avec l'accompagnement de Nancy Racine, la caisse a ensuite été déplacée jusqu'à la salle d'étude qui se trouve au premier étage à l'aide des sangles disposées sur son pourtour, puis ouverte afin de procéder au déballage.

⁵¹ Je n'ai pas de réponse au mail que je leur ai envoyé.

⁵²[Exposition, Marseille, Centre de la Vieille Charité, 18 octobre 2019-23 février 2020]. *Par hasard*. THEULIERE Guillaume. Réunion des musées nationaux-Grand Palais, 2019, pp.329-330.

L'œuvre était entre d'épaisses plaques de mousse blanches et rigides, destinées à absorber les chocs et à limiter les vibrations durant le transport, comme l'a précisé l'attachée de conservation.



Fig.27. Photographie, caisse de transport



Fig.28. Photographie, conditionnement



Fig.29. Photographie, intérieurs des caisses

Ce déplacement temporaire prolonge les enjeux soulevés par son intégration au musée puisque l'œuvre devient un terrain d'étude : il ne s'agit plus seulement de montrer l'œuvre, mais d'en comprendre la matérialité, l'évolution, les conditions de préservation, l'intention de l'artiste et son fonctionnement.

La première étape consiste donc à approfondir cette documentation afin d'identifier les fragilités de l'œuvre et de proposer au musée des stratégies de conservation ou de restauration adaptées.

Avant tout, il était nécessaire de stabiliser l'œuvre dans son nouvel environnement. Pendant toute la durée de l'étude, l'œuvre a été placée à plat sur une table dans un atelier fermé. La salle était contrôlée et maintenue à une température comprise entre 15°C et 18°C, grâce à un système de climatisation ou de chauffage si nécessaire. Plusieurs pièges à insectes ont été installés près de la porte et de l'ouverture de la fenêtre. L'œuvre n'a pas été exposée à des sources de chaleur extérieures. Un papier de soie de conservation permettait de la protéger une fois les observations terminées. Enfin, toutes mes manipulations ont été réalisées avec des gants de conservation.

Dans ce réseau d'activation, *Tableau en chocolat* illustre des données scientifiques, en tant que cas d'étude emblématique des œuvres organiques périssables du XXème siècle. L'œuvre devient ainsi un support de réflexion sur la légitimité de l'intervention ou la (non-)restauration et la documentation pour les œuvres instables de par leur nature.

III. ETUDE MATÉRIELLE ET TECHNOLOGIQUE

1. Description.

Tableau en chocolat est un sous-verre dans cadre en bois peint en noir. En son centre, le fond est un papier blanc. Sur ce support papier est représentée une table schématisée de couleur bleue. Cette représentation de table est partiellement recouverte d'un relief constitué de chocolat et d'un emballage d'une sucrerie doré. Le chocolat a une apparence sèche ou de pâte durcie, avec des taches sur sa surface. En bas à droite du papier, un petit morceau du relief s'est détaché. J'ai également remarqué des taches brunes sur le papier blanc (coulures, auréoles), notamment dans la partie inférieure et autour du relief. Une signature de l'artiste "D.R" se trouve au bord inférieur de ces représentations.

Un passe-partout en bois saupoudré de poudre de cacao encadre ces éléments. L'ouverture du passe-partout n'est pas parfaitement rectangulaire car le bord supérieur est légèrement découpé en courbe, comme une petite encoche arrondie. Certains grains de poudre de cacao sont collés à la vitre sur la face interne.

L'ensemble donne une impression d'un assemblage sale, fragile et en partie décomposé.

Le revers est constitué d'un fond en carton blanc. Dans un angle, on voit une inscription manuscrite : "DIETER ROTH" avec le numéro d'inventaire ("C. 98.5"). Sur le pourtour, un papier adhésif marron est présent. Il y a également des attaches métalliques dorées qui servent de système d'accrochage.

Afin de préciser ces matériaux et la mise en œuvre, le cadre de *Tableau en chocolat* a été ouvert par le revers, conformément à l'autorisation préalable du musée. Le protocole d'ouverture a été renseigné par un document écrit et par une vidéo de l'opération⁵³. Les mesures des matériaux constitutifs ont été reportées dans des schémas en annexe⁵⁴.

2. Le support

2.1. Le papier

Après l'ouverture du cadre et le retrait du passe-partout, le papier apparaît blanc sur les contours mais il est coloré en crème ou couleur brune par les matières organiques alimentaires qui s'y dispersent au centre. Ce support papier est de faible épaisseur et gondolé à certains endroits. À l'observation, la surface apparaît homogène avec une trame régulière mais non-perceptible à l'œil nu. Il n'y a pas de filigrane. Les bords sont réguliers et le format est standardisé comme un A4, mesurant 210 x 297 mm. Ces caractéristiques permettent de l'identifier comme un papier d'origine industrielle.



Fig.30. Photographie, détail support papier.

2.2. Le carton.

Le papier est encollé sur un support secondaire en carton. Un trait d'adhésif est visible par transparence sur le contour du papier.

⁵³ Annexe 5. Protocole d'ouverture du cadre. p.27.

⁵⁴ Annexe 6. Mesures des matériaux constitutifs. p.36.

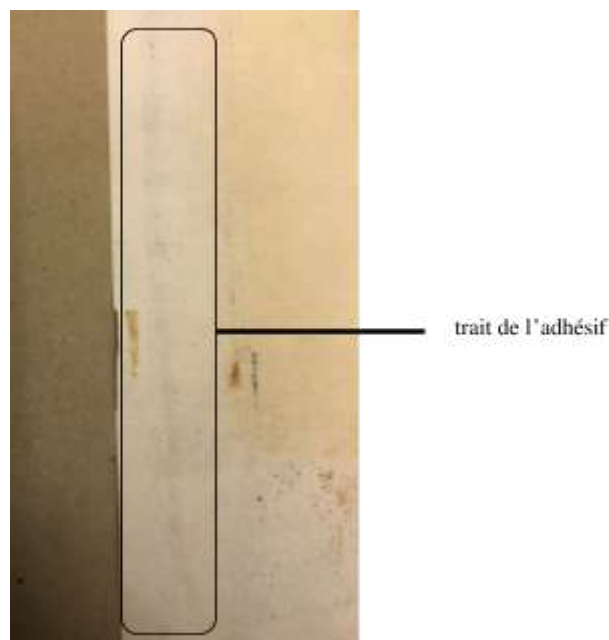


Fig.31. Photographie, détails des points de collage.

L'hypothèse de la nature du support repose sur plusieurs indices matériels visibles à l'examen. Même avant l'ouverture du cadre, le comportement mécanique de l'ensemble indique une rigidité supérieure à celle d'un simple papier libre. Après ouverture, j'ai constaté que le support présente une tenue plane et stable, avec une résistance à la flexion caractéristique d'un assemblage papier sur carton.

Cette surface aux nuances grises et aux dominantes brunes a une granulométrie perceptible, associée à une structure fibreuse compacte, compatible avec la nature cartonnée du matériau. De plus, l'examen des bords met en évidence une épaisseur (3 mm) ainsi qu'une distinction de couches avec une séparation des strates.

Au vu de ses bordures irrégulières et des arrachements des fibres, ce carton a été découpé dans les dimensions souhaitées par un outil tranchant.

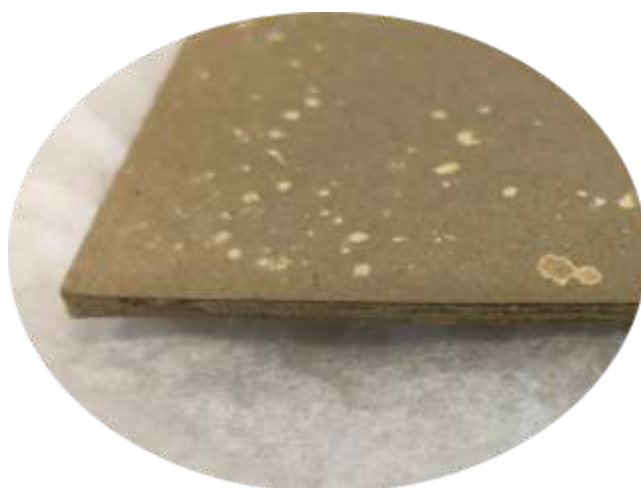


Fig.32. Photographie, détail de la découpe

2.3. La représentation picturale.

Le décor bleu au centre du support papier illustre une table en perspective, représentée de manière schématique : un support rectangulaire avec quatre pieds. La forme et la couleur bleue font penser à un pictogramme. D'après la description des documents du [mac], le décor central est une impression offset bleue⁵⁵ sur un papier blanc.

Après avoir eu accès aux bordures du papier masquées par le passe-partout, j'ai constaté une importante bavure d'encre bleue sur l'angle supérieur gauche du support. Cette bavure se présente sous la forme d'un dépôt irrégulier, dense et fortement saturé en pigment, contrastant avec l'impression plus homogène de la table. Mais au toucher, il n'y a aucun relief.

⁵⁵ Annexe 7. Étude matérielle. Impression offset. p.38.

De plus, après observation sous loupe binoculaire, de fines lignes bleues sont observées sur l'ensemble de la bordure gauche du papier. Ces traces linéaires, effacées mais continues, s'apparentent à des marques d'encrage en marge, caractéristiques d'une impression offset. L'encre dans ce coin apparaît déposée en surface, sans relief notable, et reste principalement localisée sur les zones périphériques du support.

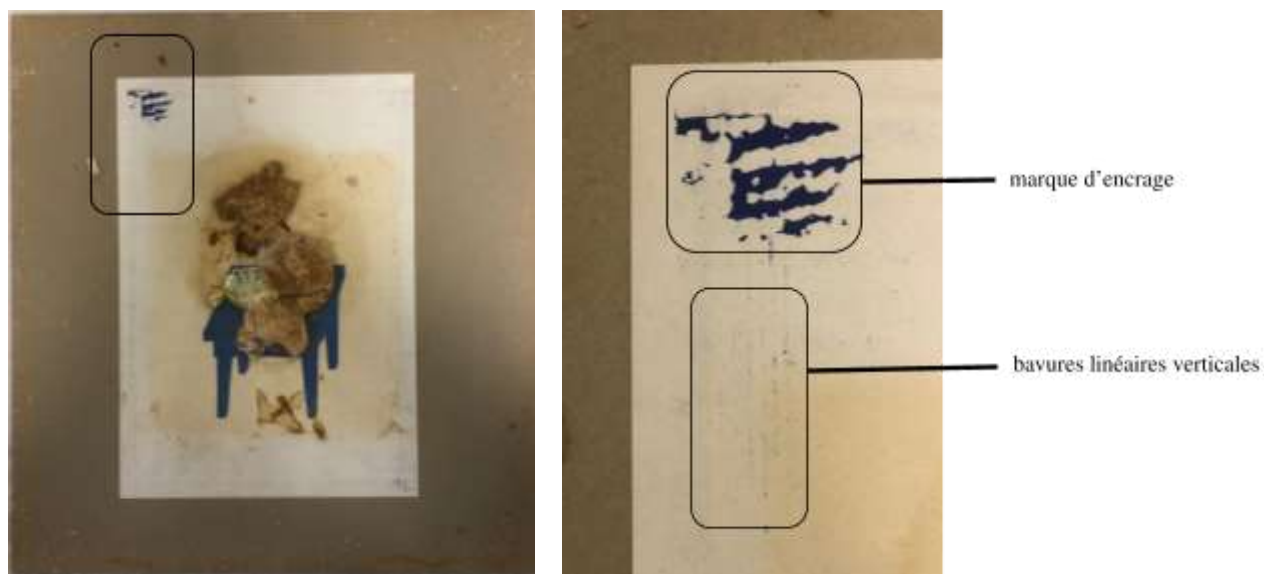
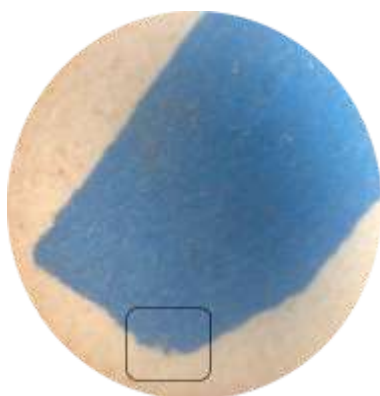


Fig.33. Photographie, détails des bavures de l'encre.



Cependant, l'observation de la représentation de la table semble contredire cette hypothèse. En effet, au toucher, cette reproduction possède un léger relief. De plus, les contours du dessin sont légèrement irréguliers. Cette information pourrait s'expliquer par le fait que l'artiste travaille fréquemment à la main avec une peinture ou des crayons sur ses œuvres après impression⁵⁶. Sur le contour inférieur d'un des pieds, une écaille semble avoir disparu.

Fig.34. Photographie, observation de la couche picturale à la loupe binoculaire.

2.4. Le chocolat⁵⁷

Dans la littérature, il est mentionné que Dieter Roth réalise ses œuvres en chocolat par moulage ou pressage. Le moulage est une technique qui consiste à verser du chocolat liquide dans un moule en silicone dans le cas de Dieter Roth⁵⁸. Cependant, ici, il n'y a pas de trace de moule sur le support papier et les contours du chocolat sont d'épaisseurs irrégulières pour confirmer cette technique, qui est plus utilisée pour les œuvres tridimensionnelles. Le pressage est une technique employée par l'artiste dans les années 1966-1968 et consiste à presser les aliments à l'aide d'une presse à gravure⁵⁹. Cette pratique est beaucoup utilisée pour les images matérielles encadrées dans une pochette plastique. L'artiste qualifie d'assemblage lorsque des objets ou matières tridimensionnelles sont fixés sur un support plat⁶⁰.

⁵⁶ DOBKE Dirk, *op.cit.* p.30.

⁵⁷ Annexe 8. Étude matérielle. Le chocolat. p.39.

⁵⁸ KNEER Monika, *op.cit.* p.6.

⁵⁹ DOBKE Dirk, *op.cit.*, p.71.

⁶⁰ DOBKE Dirk, *op.cit.* p.52.

J'ai discerné de potentielles lignes de jointures entre les morceaux de chocolat qui laissent prétendre à trois éléments distincts. De plus, la surface semble d'origine lisse. J'ai réalisé des tests de reproduction de l'œuvre et en vue des résultats, la technique de coulage de chocolat liquide sur le support donne un rendu proche⁶¹.

Par ailleurs, en vue de la surface très dégradée du chocolat, aucun indice visuel ne permet de confirmer ces trois hypothèses. Le chocolat a ici une apparence sèche ou de pâte durcie. Il a partiellement perdu de son éclat brun pour donner place à des taches jaunes, grises et blanches sur sa surface. Cependant, en vue de sa couleur claire, de la littérature⁶² et de la dégradation du chocolat, je peux émettre l'hypothèse que c'est du chocolat au lait qui est utilisé.



Fig.35 Photographie, détail du relief en chocolat.

Composition et ingrédients principaux du chocolat au lait :

Le chocolat est composé d'un mélange broyé de fèves de cacao et de sucre, auquel on incorpore une matière grasse, du beurre de cacao, pour enrober les particules solides. C'est cette matière grasse qui assure la dureté et la stabilité de la tablette. Le chocolat au lait contient principalement des fèves de cacao, du beurre de cacao, de sucre et de lait entier en poudre⁶³.



Fig.36. Photographie, ingrédients pour le chocolat au lait

Le sucre représente environ 50 % de la composition, principalement sous forme de saccharose cristallin, provenant de la betterave ou de la canne à sucre. Le saccharose, un disaccharide, est constitué d'un glucose et d'un fructose. Il peut exister sous forme cristalline (sucre grossier, moyen, fin, ou glace) ou amorphe (structure désorganisée créée par lyophilisation ou broyage à haute température). La forme amorphe influence la saveur et la fluidité du chocolat, mais est instable et peut se transformer en forme cristalline en présence d'humidité.

Le lactose, un disaccharide du lait, est ajouté dans le chocolat au lait. Il existe sous formes cristallines α et β , la forme monohydrate étant la plus courante. La forme amorphe est très hygroscopique, ce qui affecte la stabilité du produit⁶⁴.

L'incorporation de lécithine, un agent tensioactif naturel, permet de réduire la viscosité du chocolat en formant une couche autour des particules solides, facilitant leur écoulement. La concentration typique est de 0,1 à 0,3 %. D'autres émulsifiants comme les esters de sorbitane (Spans) ou les polysorbates (Tweens) modifient la prise, la brillance et la durée de conservation⁶⁵.

⁶¹ Annexe 8. Test de mise en œuvre : moulage, coulage et pressage. p.48.

⁶² KNEER Monika, *op.cit.* p.6.

⁶³ BECKETT Stephen.T. *The science of chocolate*. Royal Society of Chemistry, p.7.

⁶⁴ BECKETT Stephen.T, *op.cit.* p.30.

⁶⁵ BECKETT Stephen.T, *op.cit.* p.100.

2.5. Adhésif.

Une matière cristallisée est visible sous le relief en chocolat et sur la tranche des morceaux désolidarisés. D'après le musée, cette matière pourrait être du caramel qui était dans le cœur du chocolat et serait sortie une fois qu'il a été écrasé par l'artiste. Cependant, lors de mes recherches, j'ai constaté qu'il y avait des interventions extérieures et antérieures faites à ces endroits en 2007. En vue du rapport d'intervention, cette matière est en fait un adhésif acrylique. En raison de contraintes temporelles, une analyse en laboratoire de la nature de cette substance n'a pas pu être réalisée.

Fig.37. Photographie, détail de l'adhésif.



2.6. Le papier d'emballage.

L'emballage est constitué d'un morceau en aluminium inséré dans un film translucide de couleur dorée. Ce film fin et souple peut être un polyéthylène téréphtalate⁶⁶, utilisé principalement pour l'emballage alimentaire. Il est partiellement visible et écrasé par le relief en chocolat qui se trouve dessus. Il y a quelques résidus de chocolat qui se trouvent à l'intérieur, mais la majorité du chocolat qui se trouvait à l'intérieur a été vidée par écrasement.

Fig.38. Photographie, détail du papier d'emballage



3. Le passe-partout

3.1. Le support bois.

L'image imprimée est surmontée d'un passe-partout réalisé en bois tendre, un contreplaqué, saupoudré de poudre de cacao⁶⁷.

Le contreplaqué est identifiable grâce aux plusieurs couches de fines feuilles de bois collées entre elles sur la tranche. Le passe-partout a été réalisé avec huit plaques de bois tendres et clairs, dont quatre plaques collées entre elles au niveau des tranches de découpe, puis les quatre autres créant une double épaisseur.



Fig.39. Photographie, détail de l'arc

L'adhésif étant translucide blanc et dur, il semble que ce soit une colle thermofusible. Un arc de cercle est réalisé sur la bordure supérieure du passe-partout. Il me semble que cet arc a été découpé en biseau et réalisé après le relief en chocolat, afin de laisser la place au chocolat. Il n'y a pas de trace d'outils apparents. Le numéro "12" est inscrit au crayon gris au revers du passe-partout sur la bordure inférieure senestre.

⁶⁶ Hypothèse issue de ces indices : transparence, brillance, assez rigide, bruit sec et des plis visibles.

⁶⁷ Annexe 9. Étude matérielle. La poudre de cacao. p.49.



Fig.40. Photographie, collage des panneaux



Fig.41. Photographie, assemblage des panneaux, vue de revers

3.2. La poudre de cacao

La poudre de cacao recouvre entièrement le passe-partout. Le support en contreplaqué a été enduit d'un adhésif, de nature inconnue, puis la poudre de cacao a été saupoudrée sur le dessus d'une manière homogène⁶⁸. En l'absence d'un produit adhésif, il serait difficile d'expliquer la tenue durable de cette poudre, matériau fin, pulvérulent et peu adhérent par nature.

La poudre de cacao est obtenue par broyage du tourteau de cacao. La teneur en matières grasses de la poudre est généralement de 20 à 22 %⁶⁹.

4. Le système d'encadrement

De petites pièces rectangulaires de matières organiques, ressemblant au bois et saupoudrées de poudre de cacao comme le passe-partout, sont collées en huit points sur le pourtour afin d'éviter le contact direct entre le passe-partout et le verre de protection. Le réhaut supérieur dextre a deux morceaux superposés de plastique noir qui y sont apposés, sans point de collage apparent.



Fig.42. Photographie, détail pièce organique supérieure.

Le tout est sous verre et inséré dans un cadre. Dieter Roth réalise lui-même les cadres, qu'il considère comme faisant partie intégrante de l'œuvre d'art. C'est un bois de récupération comme en témoignent les nombreuses traces d'outils et d'usure de sa surface. Ce cadre est peint en noir sur tout son contour mais l'intérieur n'est que partiellement peint. Des traces de pinces sont visibles sur la surface. Avec l'accord du musée, un test à la goutte a été réalisé permettant de certifier que la peinture n'est pas sensible à l'humidité. Le cadre est assemblé selon un principe de superposition, le décor et le verre de protection étant maintenus entre quatre baguettes en bois, elles-mêmes assemblées à l'aide de pointes. Après un test positif à l'aimant pour connaître la réceptivité des pointes, il est possible de dire qu'elles sont en alliage ferreux. Elles sont partiellement recouvertes de peinture noire.

⁶⁸ Des tests d'adhésifs ont été réalisés sur un bois en contreplaqué avec de la poudre de cacao afin de voir comment la poudre réagit en contact avec celui-ci. Ces tests sont présentés dans les propositions de traitement.

⁶⁹ BECKETT Stephen.T, *ibid.* p.60.

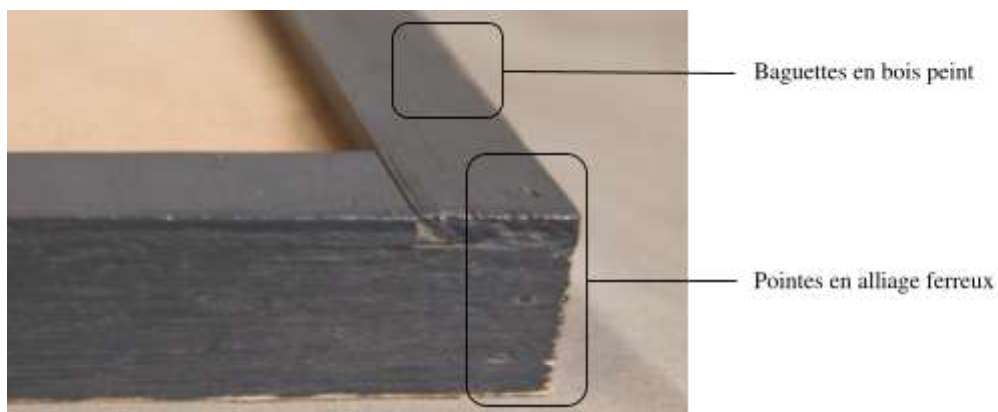


Fig.43. Photographie, détail de l'encadrement, vue de face.

Le verre est un verre anti-reflet puisque lors d'une observation sous lumière, les reflets sont fortement atténués ou légèrement colorés (violet) dus aux couches de sa constitution. Un verre standard aurait plutôt donné un reflet blanc et dominant sur la lisibilité.

5. Revers

Au revers, un carton de fond blanc de conservation est placé, maintenu par un papier Kraft® gommé qui fait tout le contour du cadre. Le carton de fond a plusieurs traces de manipulations sur sa surface. Dans la suite du texte, le terme “support cartonné” désigne le support original de l'œuvre, tandis que “carton de fond de conservation” désigne l'élément de montage et de protection au revers.

Sous le papier Kraft®, huit pointes de fixation du fond sont discernables. Les pointes sont des alliages ferreux car elles sont réceptives au test à l'aimant. Trois accroches dorées sont disposées sur la périphérie du revers.

Le marquage “DIETER ROTH C.98.5” est inscrit au crayon gris, recouvert de la même inscription au stylo noir sur la bordure inférieure dextre du revers du fond cartonné. Le marquage est inscrit à l'envers.

6. Observations sensorielles

Lors de l'examen de l'œuvre et de sa manipulation, plusieurs observations ont pu être relevées. L'ensemble s'est révélé particulièrement lourd, ce qui a rendu la manutention délicate et a nécessité une manipulation prudente afin de limiter les contraintes exercées sur le cadre. Le poids accentue l'impression de présence matérielle de l'œuvre. Durant les manipulations des craquements audibles ont été perçus, indiquant une fragilité de la matière constitutive. Ces sons, marquant une réaction directe de l'œuvre au contact et au déplacement, renforcent la dimension vulnérable et instable du chocolat en tant que matériau artistique. Dans cette logique, Dieter Roth semble volontairement confronter un support fin, à une matière organique lourde, le chocolat, qui contredit toute volonté de pérennisation.

À l'ouverture du cadre et sur le plan olfactif, aucune odeur caractéristique de chocolat n'a été identifiée. Une odeur dominante de renfermé s'est dégagée. Cette absence d'odeur gourmande, habituellement attendue, modifie la perception sensible de l'œuvre : elle ne renvoie plus à l'univers alimentaire, mais évoque davantage celui de l'enfermement et du vieillissement. Ces éléments témoignent d'un environnement fermé et peu ventilé, susceptible d'avoir contribué à certaines altérations ou à l'évolution de l'état de conservation du matériau organique.

Haut

Dextre

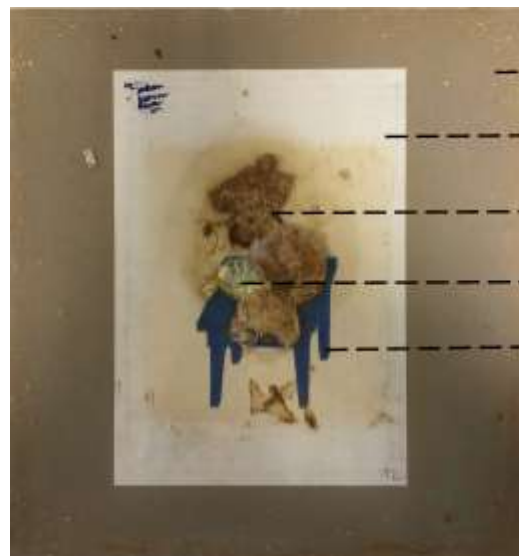
Senestre



cadre

verre

passe-partout



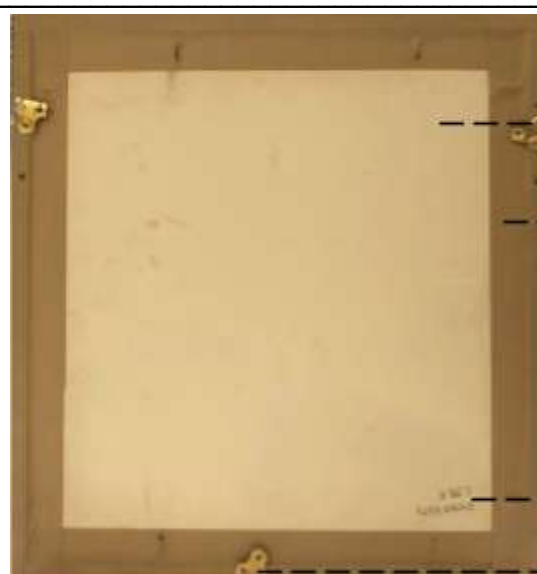
support cartonné

support papier

relief en chocolat

emballage d'une sucrerie

impression offset



carton de fond de conservation

papier Kraft® gommé

marquage

attaches

Bas

7. Synthèse d'assemblage



● Cadre en bois peint en noir, constitué de deux parties et assemblées par des pointes.



● Verre de protection transparent, anti-reflet.



● Bois en contreplaqué en plusieurs morceaux, assemblés puis saupoudrés de poudre de cacao à l'aide d'un adhésif. Incision en arc sur la partie supérieure.



● Morceaux de chocolat.



● Emballage d'un chocolat.



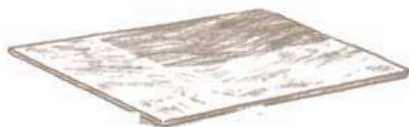
● Adhésif de nature indéfinie.



● Impression offset bleue et peinture sur un papier blanc de type industriel.



● Adhésif de nature indéfinie.



● Support cartonné gris/brun.



● Carton de fond.



● Pointes de fixation.



● Papier Kraft® gommé.



● Système d'accrochage

8. Un tableau en chocolat ?

8.1. Une oeuvre en série

À partir des années 1960, Dieter Roth développe des éditions limitées et des multiples, inscrivant sa pratique dans une réflexion sur la diffusion et l'accessibilité des œuvres⁷⁰. Dans cette logique, l'art se construit dans un régime de consommation, où l'œuvre devient reproductible et circule au sein des galeries, des collections et du marché artistique. L'œuvre du [mac] s'inscrit dans cette logique de reproduction sérielle, d'une série comportant 40 autres éditions. *Tableau en chocolat* est la deuxième épreuve comme en témoigne le numéro "12" qui se trouve inscrit sur le support papier, sous le passe-partout. Dans le cas du *Tableau en chocolat*, cette dimension de consommation est d'autant plus marquée que le matériau lui-même est alimentaire. Lors de mes recherches, j'ai pu retrouver d'autres épreuves de l'œuvre :



Fig.44. Photographie, détail du numéro d'édition.

- D'après la thèse de Dirk Dobke, les épreuves seraient créées à partir de ce modèle⁷¹ :

1968.59 Tisch

Schokolade auf mit blauer Farbe gemaltem Tisch auf
Pappe, in mit Kakao bestreutem Passepartout hinter Glas,
in Holzrahmen.

65 x 47,5 cm

Bezeichnet: D.R.

Es handelt sich dabei um den Originalentwurf zu dem
gleichnamigen Multiple, vgl. 1968.14

DRF

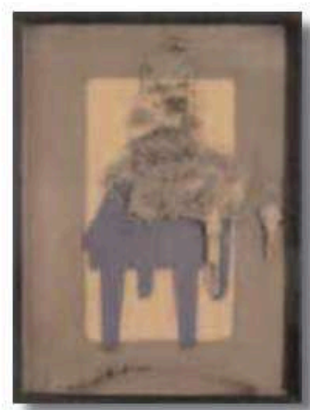


Fig.45. Capture d'écran, thèse de Dirk Dobke, p.278.

- Dans des sites de ventes aux enchères :

Fig. 46. Capture d'écran, épreuves de *Tisch*.
© 2026 MutualArt Services, Inc.
source : [Dieter Roth | Tisch \(1968\) | MutualArt](#)



Tisch, 1968



Tisch, 1968

⁷⁰ IAC - Institut d'Art Contemporain. *Petite histoire du multiple*. [en ligne] s.d. Disponible sur : https://i-ac.eu/downloads/petite_histoire_du_multiple.pdf (consulté le 15/03/2026)

⁷¹ DOBKE Dirk, *op.cit.* p.278.

- Dans des musées ou des galeries :

- **1968.14 Tisch**

Flachdruck (Offset), in blau, Bonbons und Schokolade auf
weissem Papier, Passepartout aus Kakaopulver.

29,5 x 21 cm auf 42,5 x 40 cm (verschiedene Formate)

Bezeichnet am unteren Rand des Kartons: D.R.68

Vgl den Entwurf *Tisch* ,1968.59.

Abb. in Kat. *Slg. Hahn*, Museum moderner Kunst, Wien,
#256, GW 20, G # 92 m. Abb.

DRF



Fig. 47. Capture d'écran, thèse de Dirk Dobke, p.266.

1969.18 Schokoladenstuhl [auch Tisch]

Schokolade und grüne Farbe auf Sperrholz.

66 x 48 cm

Dabei handelt es sich vermutlich um ein Exemplar der kl
nen Extraauflage großformatiger *Tische* [vgl. 1968.59 u
1968.14]

Slg. Galerie der Stadt Stuttgart



Fig. 48. Capture d'écran, thèse de Dirk Dobke, p.284.

J'ai également contacté le mumok- Musée d'Art Moderne de Vienne, qui m'a envoyé le visuel des deux
tableaux qu'ils possèdent dans leur collection :



Fig. 49. Dieter Roth, *Schokoladentisch I*, 1968,
mumok- Musée d'Art Moderne, Vienne.



Fig. 50. Dieter Roth, *Schokoladentisch II*, 1968
mumok- Musée d'Art Moderne, Vienne.

Cependant, malgré l'existence de cette série, il existe relativement peu d'informations disponibles sur sa genèse précise et elle reste aujourd'hui fragmentaire puisqu'elle n'a pas été analysée entièrement dans la littérature. Cette absence de documentation complète rend difficile l'identification exacte du nombre d'épreuves encore existantes, ainsi que la compréhension des variations initialement prévues ou non par l'artiste.

Dans ce contexte, mon travail de recherche s'est en partie construit comme une enquête visant à reconstituer la série : repérer les épreuves, identifier leur localisation, comparer les images disponibles et collecter des informations auprès d'institutions ou de sources secondaires.

J'ai remarqué que chaque épreuve est construite avec certes les mêmes matériaux, mais avec des différences discernables dans la mise en forme comme l'étalement et la quantité du chocolat utilisé, les taches visibles et la forme du passe-partout. Dès lors, chaque œuvre évolue différemment selon son environnement ou sa conservation. Dans ce cas, la reproductibilité du geste n'annule jamais la singularité de chaque évolution matérielle, et donc de chaque œuvre.

Synthèse des notions et application à l'étude de cas (édition, épreuve, série et multiple) :

Des définitions des notions sont visibles dans l'annexe⁷². Dans le cadre de cette recherche, il est nécessaire de définir plusieurs notions permettant d'analyser le statut de reproduction de l'œuvre étudiée. Les concepts de série, de multiple et d'édition sont ici mobilisés à partir des travaux de Walter Cupperi, historien de l'art. Puis, ces notions sont appliquées au cas de *Tableau en chocolat* de Dieter Roth⁷³.

Notion	Définition	Niveau d'analyse	Exemple dans <i>Tableau en chocolat</i>
Édition	Ensemble structuré d'exemplaires issus d'un même processus de production, organisé en série limitée et identifié comme un tout cohérent	Global, système de production.	Ensemble des 40 épreuves
Épreuve	Exemplaire individuel appartenant à une édition, identifié par un numéro et constituant une occurrence matérielle de l'œuvre	Oeuvre précise.	Désigne l'œuvre conservée au [mac] comme unité singulière au sein de l'édition. Épreuve n°12.
Multiple	Production en plusieurs versions perçues comme virtuellement identiques, relevant d'une logique de reproductibilité	Statut de l'oeuvre	Impression offset de la table bleue.
Série	Ensemble d'objets/oeuvres présentant des ressemblances fortes tout en intégrant des variations internes	Formes avec des variations mais aussi des relations.	Chocolat, passe-partout (ou taches) différents à chaque occurrence.

Fig.51. Tableau notions (éditions, épreuves, multiple et série)

⁷² Annexe 10. Notions et application à l'étude de cas : (multiple, série, édition). p.50.

⁷³ CUPPERI Walter. *Les multiples : une définition du champ de recherche et un cas particulier, les « doubles »*, in. "Perspective" [En ligne]. 2019. Disponible sur : <http://journals.openedition.org/perspective/14141> (consulté le 24/01/2026)

8.2. Table, Tableau, Table de chocolat

La manière d'exposer l'œuvre influence sa lecture. Lors d'une dernière exposition en 2019 à la Friche la Belle de Mai à Marseille, sa présentation horizontale ne correspondait pas à l'intention initiale et nuisait à sa lisibilité, tandis que son titre, qui semble être *Tisch* (trad. fr. *Table*) ou *Schokoladentisch* (trad. fr. *Table de chocolat*) comme le mentionnent les autres séries, et non *Tableau en chocolat*, nécessite une attention particulière pour que le spectateur puisse comprendre et interpréter correctement l'œuvre. Cette dénomination semble clarifier la compréhension de l'œuvre. "Tableau en chocolat" suppose un tableau réalisé majoritairement en matière chocolat, plutôt que la présence partielle de chocolat. Cependant, ici, le sujet du décor est une table, supportant du chocolat.

Pour une meilleure lecture dans ce mémoire, j'ai choisi de continuer d'appeler l'œuvre par le titre *Tableau en chocolat*. En effet, après une discussion avec le musée, le sous-titre *Tisch* pourrait être inséré dans le cartel ou la base de données, mais administrativement, l'œuvre a été acquise avec le titre actuel et il semble difficile de le modifier.

9. Iconographie et implication de la dégradation matérielle

9.1. Iconographie

Les différentes propositions iconographiques que je présente par la suite sont des hypothèses. Bien que l'artiste n'apprécie pas les interprétations, il me paraît crucial d'envisager ces pistes de lecture, ne serait-ce que pour mieux comprendre les intentions potentielles et orienter au mieux les choix de conservation-restauration. La lecture iconographique ne peut donc être dissociée de l'intention artistique puisque l'image qui s'y trouve ne se donne pas comme une représentation fixe, mais vouée à se transformer.

La couleur bleue de la table me fait penser au monochrome moderniste d'Yves Klein. Cependant, là où Yves Klein associe le bleu à une quête d'immatérialité et de spiritualité, Dieter Roth semble au contraire employer la couleur comme un signe culturel commun ou ironique. Dès lors, le bleu d'art moderne est sali par l'usage d'une matière alimentaire brune et périssable.

Cette couleur peut aussi renvoyer à un langage visuel publicitaire ou industriel. Le bleu est fréquemment utilisé dans l'imagerie des produits de consommation pour évoquer la fraîcheur ou la propreté, ce qui est évidemment mis en paradoxe ici.

La table, très schématisée, évoque une surface de présentation pouvant servir de socle au relief alimentaire. Elle renvoie à un univers domestique familier (manger, partager, digérer) et rapproche ainsi l'expérience de l'art d'un geste quotidien, presque universel. L'œuvre semble dès lors pouvoir être appréhendée avec la même simplicité qu'un repas.⁷⁴ L'œuvre met en jeu l'idée de "consommer" une image comme un aliment, dans une logique de disparition et de transformation. Le repas devient ainsi une métaphore de l'expérience esthétique, où ce qui est perçu est absorbé et modifié par le regardeur.

Cependant, le chocolat, encadré et présenté, peut aussi évoquer une forme de contemplation proche de celle de la relique. La matière fragile, vouée à disparaître, est ainsi mise à distance et partiellement sacralisée par le dispositif de présentation. Un élément ordinaire est alors élevé au statut d'œuvre non par sa nature, mais par son cadrage et sa désignation artistique.

⁷⁴ CERTEAU Michel de; GIARD Luce ; MAYOL Pierre. *L'invention du quotidien* [II]. Gallimard, Paris, 1994.

Cet univers est en association avec l'univers de Daniel Spoerri. Celui-ci développe à partir des années 1960 ses *tableaux-pièges* fixant des restes de repas sur des tables. Dans *Tableau en chocolat*, la table n'est pas seulement un objet, mais un support symbolique de consommation.

La lecture de *Topographie anecdotée du hasard* de Daniel Spoerri, m'a amenée à repenser à l'une des interventions de Dieter Roth dans laquelle il cite : "Maintenant, je me suis senti (on peut peut-être le dire ainsi) comme un petit coquin et un peu mauvais garçon, quand j'ai vu cette table bleue, avec les jouets de DANIEL dessus, devant moi"⁷⁵. C'est en effet une table bleue qui sert de support à Daniel Spoerri pour son schéma de table représentant des objets posés par hasard dessus. Bien que le format ne semble pas correspondre car la table du livre est rectangulaire et ici carrée, peut-être y a-t-il une pensée même inconsciente de Dieter Roth quand il représente cette table.

Fig.52. Photographie, détail des 13 Tableaux Pièges de Daniel Spoerri, Fondation du doute, Blois. © Ville de Blois



Le chocolat est un aliment associé au plaisir, à l'enfance et à la gourmandise. Mais ici, il possède une matérialité grasse et instable. En vieillissant, il suinte, se déforme et se couvre de blanchiment.

Cette transformation progressive peut faire penser à une dimension excrémentielle⁷⁶ : par sa couleur brune et sa texture, le chocolat peut évoquer des matières corporelles rejetées, digérées. Voici une autre œuvre de Dieter Roth qui représente une matière excrémentielle sur une table, du même titre originel et même époque.

Fig.53. Dieter Roth, *Tisch*, 1966-1968. © 2026 MutualArt Services, Inc.

source : [Dieter Roth | Tisch \(1966 - 1988\) | MutualArt](#)



Certaines de ses œuvres en chocolat sont des autoportraits. Dans une interview de Dieter Roth, l'artiste s'exprime sur son enfance et explique que son père tenait autrefois une sucrerie⁷⁷. Ce lien biographique renforce l'idée que le chocolat n'est pas seulement un matériau choisi pour ses qualités plastiques, mais aussi pour sa charge mémorielle et culturelle. Associé à l'enfance, à la consommation et au plaisir, il peut également évoquer une forme de nostalgie, la mise en évidence de sa disparition, redoublée par l'altération de la matière. Plutôt que de représenter un visage, l'artiste expose une substance qui change, vieillit et se décompose, comme lui.

⁷⁵ SPOERRI Daniel. *Topographie anecdotée du hasard*, p.31.

⁷⁶ PAULHAN Camille, *op.cit.* p.116. Daniel Spoerri peu après le décès de l'artiste explique: "Pour Dieter, le chocolat, c'était la merde, ça avait la couleur de la merde. Il haïssait le chocolat parce que c'est une des denrées les plus fortes en calories, parce que c'est un aliment de survie, les armées donnent une barre de chocolat comme dernière ressource".

⁷⁷ Reykjavík. The Living Art Museum, *op.cit.* p.12. : "D.R : Mon père possédait une sucrerie qu'il ferma après la guerre en Allemagne".

Cette ambiguïté renforce la lecture d'une œuvre où le plaisir est toujours accompagné d'une menace. Il ne s'agit pas simplement de représenter la décrépitude, mais de la produire.

Cette logique de dépérissement peut être rapprochée de la notion d'œuvre autodestructrice, bien que Dieter Roth ne s'inscrive pas dans une destruction mécanique programmée comme celle de Jean Tinguely. Chez Dieter Roth, l'autodestruction est biologique, car elle repose sur la chimie des matières, la migration des graisses et l'action du temps. L'œuvre se détruit sans moteur, sans minuterie, mais avec la certitude d'une évolution irréversible.



Les œuvres d'art se consomment elles-mêmes, l'art est consommé⁷⁸



9.2. Périissable ou éphémère ?

Depuis l'arrivée en 1960 de l'art qu'on peut nommer comme étant éphémère, périissable ou instable, il y a une remise en cause du modèle artistique selon lequel l'œuvre d'art doit durer⁷⁹. Pourtant, il y a des nuances à faire entre les termes "périissable" et "éphémère" trop souvent confondus. Ce qui est éphémère est de courte durée et sous-entend une disparition.

Ce qui est périissable est conscient de sa propre finalité, il possède une durée fragile. Il ne sous-entend pas nécessairement la disparition complète rapide, mais plutôt sa dégradation et son changement d'état dans un temps possiblement étiré. À partir du moment où un artiste pense son œuvre comme périissable, il n'est pas seulement question de matériaux mais également d'intention. L'œuvre n'est plus pensée dans sa durabilité, mais dans sa transformation, et la valeur accordée à ce qui est instable, sale, rejeté ou impur est interrogée⁸⁰.

Dans cette perspective, il est important de distinguer l'éphémère du périissable également du point de vue matériel. À cet égard, l'éphémère, dans une approche strictement physico-chimique, correspond à des matières dont la dégradation est rapide et directement liée à des processus biologiques de décomposition. C'est le cas des fruits, des légumes ou de la viande, constitués de tissus vivants riches en eau et en enzymes actives, dont l'altération est un processus rapide. Ces matériaux entrent ainsi rapidement dans des processus de putréfaction et de désorganisation complète de leur structure.

À l'inverse, le chocolat ne relève pas de cette dynamique de disparition rapide. Il s'agit d'un système alimentaire stabilisé et transformé industriellement, dont l'activité biologique est quasiment inexistante en raison de sa faible teneur en eau et de sa structure lipidique continue. Son évolution dépend non pas de processus biologiques rapides, mais de transformations physico-chimiques lentes telles que la recristallisation des sucres, la migration des graisses ou les interactions avec l'humidité⁸¹. Ainsi, là où les matières biologiques disparaissent rapidement, le chocolat conserve une cohésion matérielle sur le long terme tout en évoluant progressivement dans sa structure et dans son apparence. C'est en cela que le périissable se distingue de l'éphémère : il ne s'agit pas d'une disparition rapide liée au vivant, mais d'un vieillissement matériel lent, continu et cumulatif jusqu'à périr, propre à des matériaux stabilisés.

⁷⁸ KNEER Monika, *op.cit.* p.4.

⁷⁹ PAULHAN Camille, *op.cit.* pp.11-15.

⁸⁰ PAULHAN Camille, *ibid.* pp.11-15.

⁸¹ BECKETT Stephen.T, *op.cit.* pp.120-136.

Cependant, le chocolat est un système colloïdal complexe composé de particules solides (sucre, cacao) dispersées dans une phase grasse (beurre de cacao), dont l'équilibre dépend fortement des conditions environnementales. Cette structure doit être qualifiée d'évolutive.

Les sucres, en présence d'eau, se transforment en matière cristalline, entraînant des phénomènes de recristallisation et d'agglomération des particules. Ces transformations modifient progressivement la texture et l'aspect du matériau⁸².

À cela s'ajoutent les effets de l'humidité : certains constituants comme le glucose sont fortement hygroscopiques et absorbent rapidement l'eau de l'air ambiant, perturbant la cohésion et favorisant le collage des particules ou la dégradation de la structure interne.

Enfin, la phase lipidique du chocolat, principalement constituée de beurre de cacao, est également sujette à des transformations lentes telles que la migration et la recristallisation des graisses, responsables d'altérations de surface comme le blanchiment ou la perte d'homogénéité. Ces phénomènes ne relèvent pas d'une disparition programmée de l'œuvre, mais d'un vieillissement matériel progressif inhérent à sa composition⁸³.

Dans cette perspective, le chocolat et la poudre de cacao utilisés par Dieter Roth ne peuvent être considérés comme des matériaux stables, car leur nature alimentaire implique une évolution progressive, irréversible et inévitable.

Cette distinction entre périssable et éphémère est également formulée par l'ICCROM, qui souligne que l'éphémère relève d'un registre ontologique : il désigne des œuvres conçues pour une durée limitée, où la disparition, la transformation ou la réactivation font partie intégrante du sens et de l'expérience. Le patrimoine éphémère inclut ainsi les performances, les installations temporaires ou certaines œuvres contemporaines dont la conservation ne peut se limiter à la matière, mais implique la documentation et la transmission du sens⁸⁴.

Dès lors chez Michel Blazy par exemple, l'éphémère ne désigne pas seulement une disparition, mais un mode de production de l'œuvre fondé sur le protocole. L'œuvre est pensée comme un processus activable, susceptible d'être refait à chaque exposition à partir de consignes, de matériaux et de conditions définies. Elle existe comme événement réitérable, dont la matérialité est temporaire et dépendante de sa mise en œuvre institutionnelle.

À l'inverse, chez Dieter Roth, le périssable ne relève pas d'une logique de reproduction mais d'une inscription matérielle unique. L'œuvre n'est pas conçue pour être refaite, mais pour évoluer dans le temps réel de sa dégradation. Elle ne dépend pas d'un protocole de réactivation, mais d'un processus physico-chimique autonome qui engage sa transformation progressive. Ainsi, si l'éphémère renvoie à une logique de répétition contrôlée de l'événement, le périssable engage une durée continue, irréversible, où la conservation elle-même ne peut empêcher la transformation de la matière, mais seulement l'accompagner⁸⁵.

⁸² BECKETT Stephen.T, *op.cit.* p.160.

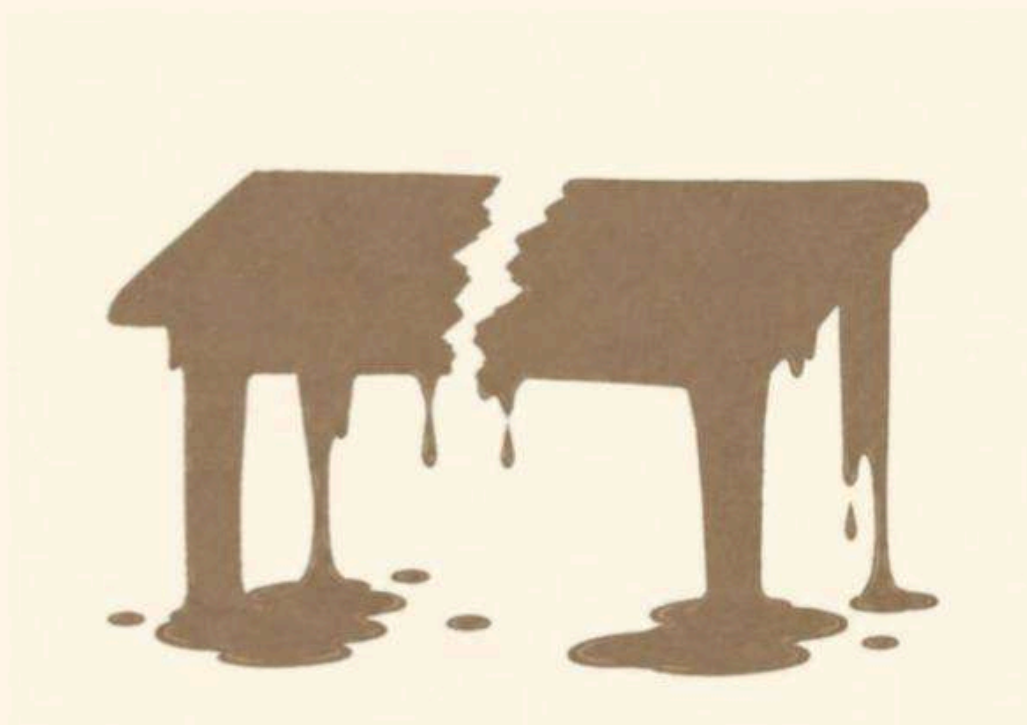
⁸³ BECKETT Stephen.T, *ibid.* p.162.

⁸⁴ ICCROM. *Living Heritage and Conservation. International Centre for the Study of the Preservation and Restoration of Cultural Property*, 2015.

⁸⁵ PAULHAN Camille. *De Dieter Roth à Michel Blazy*, le protocole en question. in. "Marges" [En ligne], n°18, 2014. Disponible sur: <http://journals.openedition.org/marges/856>. (consulté le 3/04/35)

CHAPITRE 2 .

Se consumer, se transformer, exister.



1. Historique des altérations et des interventions.

Avant d'établir le constat d'état actuel de *Tableau en chocolat*, il m'apparaît indispensable de revenir sur l'historique des constats d'état des altérations et des interventions réalisés depuis son acquisition par le musée en 1998. En effet, l'état de conservation d'une œuvre ne peut être pleinement compris sans prendre en compte les transformations antérieures qu'elle a subies.

Dans le cas des œuvres réalisées à partir de denrées alimentaires, la lecture de l'état matériel est d'autant plus complexe que l'altération fait partie intégrante du comportement physico-chimique du matériau. La consultation des archives du musée (constats d'état, rapports d'intervention et documents de suivi) permet ainsi de retracer l'évolution matérielle de l'œuvre sur plusieurs décennies et de mettre en évidence des altérations récurrentes ou progressives.

À cette complexité matérielle s'ajoute également une dimension intentionnelle propre à l'œuvre de Dieter Roth. Certaines modifications visuelles ou structurelles ne peuvent être interprétées uniquement comme des dommages, mais doivent également être considérées comme faisant partie du fonctionnement et de la signification de l'œuvre.

Cette approche comparative éclaire également la perception institutionnelle de l'œuvre au fil du temps et la manière dont sa conservation a été envisagée face à la nature instable des matériaux.

Enfin, cet historique permet d'alimenter le constat d'état à venir en évitant une lecture isolée ou ponctuelle. Il s'agit de replacer l'observation actuelle dans une continuité, afin de distinguer ce qui relève d'une altération récente, d'une évolution stabilisée ou d'un changement déjà documenté.

1.1. 1999 : altérations observées et interventions de restauration.

À la suite de la première exposition de *Tableau en chocolat* au [mac] en 1997, l'œuvre a été confiée à un restaurateur Serges Thiers, restaurateur de tableaux classiques⁸⁶. Le 20 octobre 1997, Corinne Diserens adresse une lettre à la ville de Marseille expliquant que : "(Cette pièce) au cours de la dernière inondation du MAC, lors des manipulations rapides pour isoler les œuvres, a subi un léger dégât qui nécessite une restauration de consolidation". Cependant à ce moment l'œuvre appartenait au collectionneur Marc Robelin qui jugeait l'œuvre "irréparable"⁸⁷. S'ensuit l'achat de l'œuvre par le musée en mai 1998. L'œuvre est entrée dans les ateliers et réserves des musées de Marseille le 16 décembre 1998 et le rapport d'intervention est envoyé le 20 juin 1999, soit un an et quelques jours après le décès de l'artiste. Le cadre a été ouvert pour procéder à ces interventions.

Le rapport d'intervention réalisé par Serges Thiers présente les différentes altérations visibles pour *Tableau en chocolat*. D'après ses observations, le cadre présente des traces de frottements et d'usures. Le carton d'encadrement est légèrement déformé et souple.

La partie en chocolat présente des cassures et un décollement. Le papier blanc est jauni dans la partie exposée à la lumière et a un léger gondolement. Le passe-partout a des traces d'humidité au bord inférieur et des moisissures en bas à droite. La partie interne du verre est couverte de poudre de cacao.

⁸⁶ J'aurais souhaité entrer en contact avec le restaurateur, mais aucune information de contact n'a pu être trouvée.

⁸⁷ Annexe 11. Correspondances entre Marc Robelin et le [mac] le 8 décembre 1997. p.52.



Fig.54. Schéma, altérations 1997-1999, vue de face.

En 1999, une restauration est réalisée par Serges Thiers. Le rapport ne mentionne que deux interventions⁸⁸, décrites comme suit :

- Refixage de l'élément en chocolat détaché (cf. cercle inférieur), à l'aide d'un acétate de polyvinyle de type Sader® Bois.
- Retouches de deux lacunes à l'aquarelle Winsor & Newton®, réalisées au niveau des deux jointures d'assemblage inférieures du passe-partout, à l'emplacement des auréoles d'humidité⁸⁹.

1.2. 2001 : altérations observées :

Dans le cadre de l'exposition *Dieter Roth* au Museu d'Art Contemporani de Barcelona, un constat d'état a été établi en mars 2001 par Nathalie Abou Isaac, alors attachée de conservation du patrimoine au [mac], préalablement au déplacement de l'œuvre.

Le cadre présente des abrasions et un émoussement des coins inférieurs. Le chocolat a toujours des fissures mais il semble qu'une moisissure est apparue sur ce relief. Déjà visible sur la photographie de 1999, l'autrice identifie plusieurs taches sur le support papier dont une auréole de gras et des taches du chocolat. La poudre de cacao est toujours pulvérulente et la partie interne du verre a toujours une présence de ces grains.

⁸⁸ Annexe 12. Photographies des constats d'états et des rapports d'intervention, visibles dans les archives du [mac]. p.53.

⁸⁹ En vue du rapport d'intervention, il semble que cette retouche a été réalisée à l'emplacement des auréoles d'humidité mentionnées. Ces auréoles seraient survenues à la suite d'une inondation dans les espaces du [mac] en 1997.

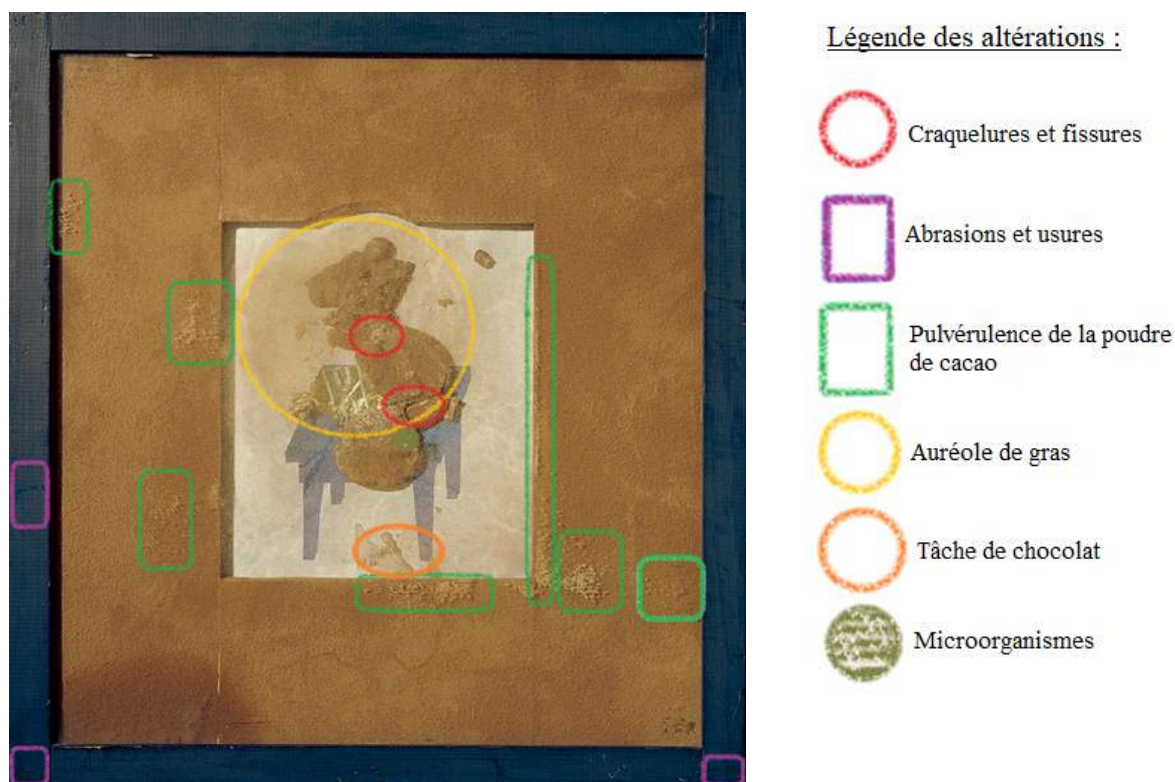


Fig.55. Schéma, altérations de 2001, vue de face.

1.3. 2007 : altérations observées et interventions de restauration.

Dans le cadre d'un mouvement retour de l'œuvre lors de l'exposition *Esquiador en el fondo de un pozo (No maltrate las señales)*, à la Fundación Jumex Arte Contemporáneo au Mexique de septembre 2006 à avril 2007, *Tableau en chocolat* a subi un dommage important. En juin 2007 à la réception de l'œuvre un mail stipule :

“À l'ouverture de la caisse, le tableau était emballé sous papier blanc scotché par en dessous. Impossibilité de voir immédiatement l'état de l'œuvre. Après avoir très délicatement enlevé cet emballage supplémentaire, nous avons constaté que la partie la plus importante et solide en chocolat et papier était détachée de sa partie haute, et se promenait à l'intérieur du cadre. Plusieurs fractures et miettes en chocolat sont dispersées à l'intérieur. La partie arrondie présente des fissures et de petits craquellements sur le rebord. La moisissure intérieure a évolué, des petits points blancs sont apparus”⁹⁰.



Fig.56. Photographie, dommages de *Tableau en chocolat*, 2007.

Ce dommage pourrait s'expliquer par un accident lors du transport car ce même constat explique que la caisse de transport a des éraflures sur le dessus, laissant présumer à un renversement de la caisse ou une manipulation inadaptée. Lors de mon échange avec Michel Blancsubé, alors commissaire d'exposition dans l'institution, il m'a spécifié que les points de moisissures sur la face interne du verre

⁹⁰ Annexe 12. Photographies des constats d'états et des rapports d'intervention, visibles dans les archives du [mac]. p.53.

étaient déjà présents à l'arrivée de l'œuvre. Il n'y avait pas de moisissures sur les autres supports. De même, il m'a expliqué ne pas avoir perçu de changement visuel considérants, notamment au niveau des altérations, entre sa première rencontre avec l'œuvre en 1997 au [mac] et en 2006.

Un constat d'état, accompagné d'une proposition d'intervention de restauration, a été réalisé par Alain Renard, restaurateur d'œuvres d'art. Il y est indiqué que des fragments de chocolat, associés à un adhésif, se sont décollés du support papier sous l'effet des vibrations liées au transport, puis se sont fragmentés en plusieurs morceaux. L'adhésif présente un jaunissement marqué.

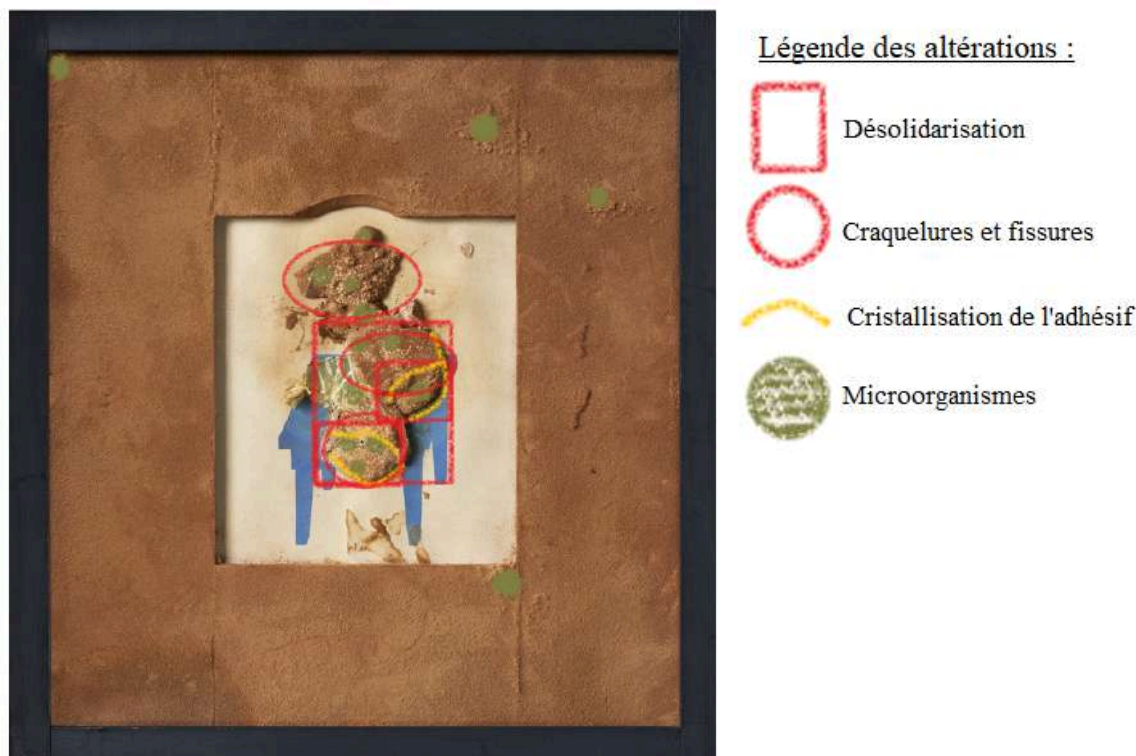


Fig.57.Schéma, altérations de 2007, vue de face.

Dans son rapport d'intervention, Alain Renard procède à un démontage du revers de l'encadrement par incision du papier gommé, puis retire le carton de fond sur lequel repose le support papier ainsi que le relief en chocolat. Il prévoit ensuite une reconstitution du motif modelé en chocolat à partir des visuels antérieurs conservés par le musée. Les fragments désolidarisés sur le fond cartonné sont récupérés puis repositionnés dans les zones lacunaires.

Les volumes manquants seraient restitués par apport de pâtes organiques, encollées dans les lacunes, conformément à la documentation fournie. L'intervention inclut également la réactivation des adhésifs précédemment utilisés par apport de solvant. Si ceux-ci s'avèrent suffisamment actifs, les fragments détachés seraient remis en place puis maintenus sous légère pression. Dans le cas contraire, les résidus d'adhésif sec seraient retirés par actions mécaniques et solvantées, avant l'application d'un adhésif synthétique souple destiné à fixer les fragments de chocolat. La méthode finale choisie n'est pas spécifiée dans le rapport d'intervention, ni documentée par des photographies.

À noter que sur le devis, mais non le rapport d'intervention, est indiqué un traitement des moisissures présentes sur la face interne du verre, par nettoyage au coton imbibé d'une solution fongicide alcoolisée, mais je n'ai pas la réelle confirmation que cela soit fait. Après observations, il y aurait également eu un nettoyage du support papier et le retrait de poudre de cacao sur la face interne du verre qui n'ont pas été spécifiés dans le rapport.



Fig.58. Photographies, comparaison de l'état de l'œuvre avant restauration de 2007 et après restauration, vue de face.

1.4. 2011-2012 : altérations observées.

Ce constat est réalisé par Claire Létang⁹¹, restauratrice d'art graphique et Nancy Racine, actuellement attachée de conservation au [mac] de Marseille. C'est dans le cas du récolement décennal de 2012.

D'après le constat d'état réalisé, l'état général de l'œuvre est considéré comme moyen. Le chocolat est en décomposition et présente un aspect pulvérulent, avec une migration de poudre vers la surface interne du verre. Le bonbon est fissuré et comporte des marques de moisissures anciennes. Une oxydation est également signalée, accompagnée d'un changement de couleur. La surface apparaît très altérée. Un trou d'envol est observé au centre, ainsi qu'une trace d'empreinte d'insecte dans la partie inférieure. Des taches internes sont visibles sur la vitre, notamment dans l'angle inférieur gauche.

L'attachée de conservation m'a précisé que l'œuvre a été récemment désinfectée par Alain Renard avec une élimination d'au moins un insecte. Malgré cette intervention, l'œuvre demeure délicate à manipuler et à présenter. Toutefois aucun visuel de l'œuvre n'est joint au document, mais il est précisé que *Tableau en chocolat* doit être maintenu à plat, y compris lors des expositions⁹².

1.5. 2014: altérations observées.

Dans le cadre d'une visite réalisée en juillet 2014 par Nancy Racine, alors attachée de conservation au [mac], et Frédéric Mathieu, chargé de diffusion et de développement pour la Ville de Marseille, l'œuvre est décrite comme étant en mauvais état. Elle présente des phénomènes de décomposition, de déstructuration et de fissuration, ainsi que des traces d'infestation fongique ancienne et une oxydation. Une restauration récente est également mentionnée.

Les préconisations d'intervention incluent un traitement antifongique et un traitement par anoxie, ainsi que des opérations de refixage, de comblement et de consolidation.

⁹¹ Une prise de contact a été effectuée, mais aucune réponse n'a été reçue à ce jour.

⁹² Annexe 12. Photographies des constats d'états et des rapports d'intervention, visibles dans les archives du [mac]. p.53.

1.6. 2019-2020 : altérations observées.

Dans le cadre de l'exposition *Par hasard*, présentée d'octobre 2019 à février 2020 à la Friche la Belle de Mai, un constat d'état a été réalisé par Léa Salvador, régisseuse des collections et des expositions au [mac]. Pendant l'exposition, *Tableau en chocolat* a été présenté à plat et non verticalement comme il aurait dû l'être. L'œuvre est décrite comme étant en mauvais état général.

Un blanchiment du chocolat au centre est observé, ainsi qu'une migration de poudre de chocolat sur la face interne du verre. Des fractures anciennes consolidées sont signalées. À la sortie de caisse, un fragment de chocolat mobile s'est détaché dans la zone centrale. Le support papier présente également un gondollement vertical. Une ancienne galerie d'insectes est mentionnée en partie basse.

Le cadre présente des usures, des rayures, des retouches et une déformation liée à un choc. Une trace de chocolat est visible au revers. Le document indique enfin l'ajout de mousse dans la caisse (capot absent) et le retrait des pattes d'accrochage.

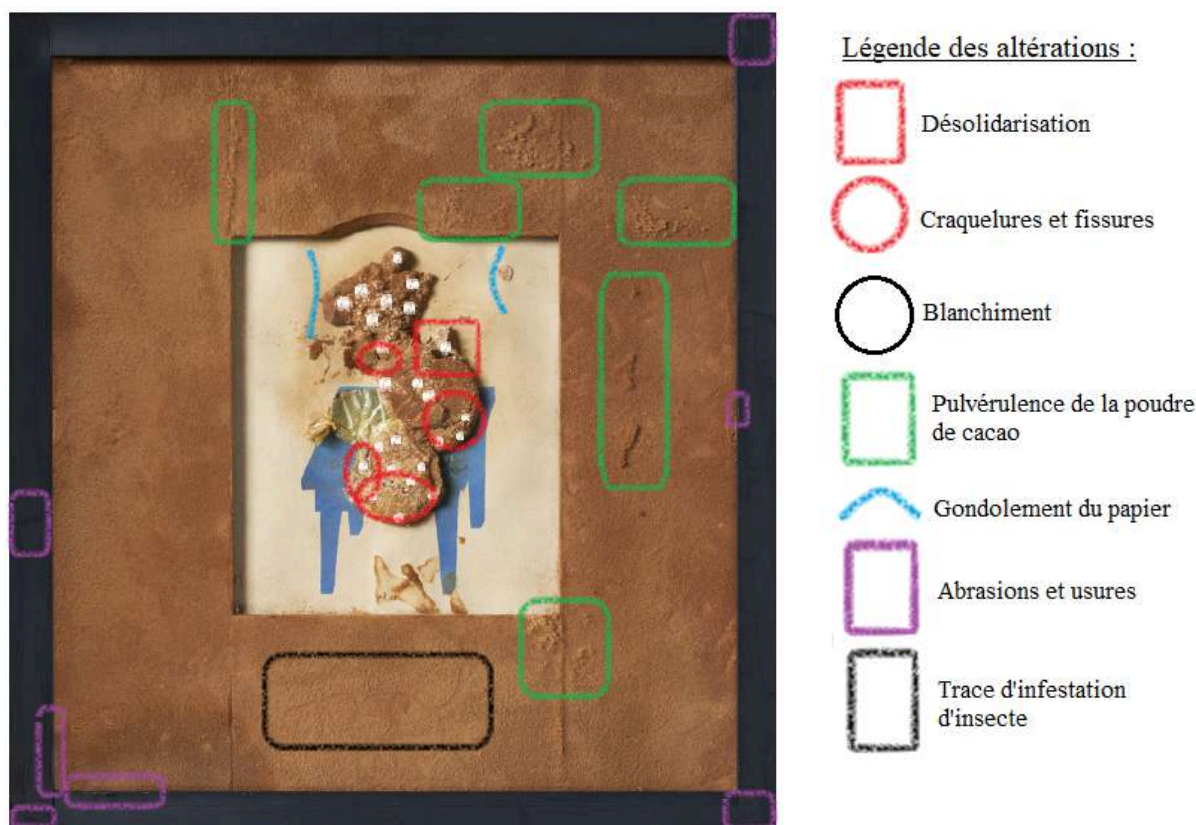


Fig.59. Schéma, altérations de 2019, vue de face.

1.7. 2023 : altérations observées.

Ce constat d'état a été réalisé en décembre 2023 par Stéphanie Airaud directrice du [mac] après l'exposition *Parade* en avril 2023. Cette fois-ci l'œuvre est exposée à la verticale mais elle a subi un dommage pendant l'exposition car un élément du relief en chocolat s'est désolidarisé et est tombé au bord inférieur du passe-partout. Un autre élément du relief risque de se décrocher. Les jointures d'ancien collage d'intervention sur le chocolat se fissurent. Le papier est gondolé. La poudre de cacao se transfère sur la face interne du verre. L'œuvre est ensuite conservée à la CPM (Conservation du Patrimoine des musées), dans les réserves externalisées.

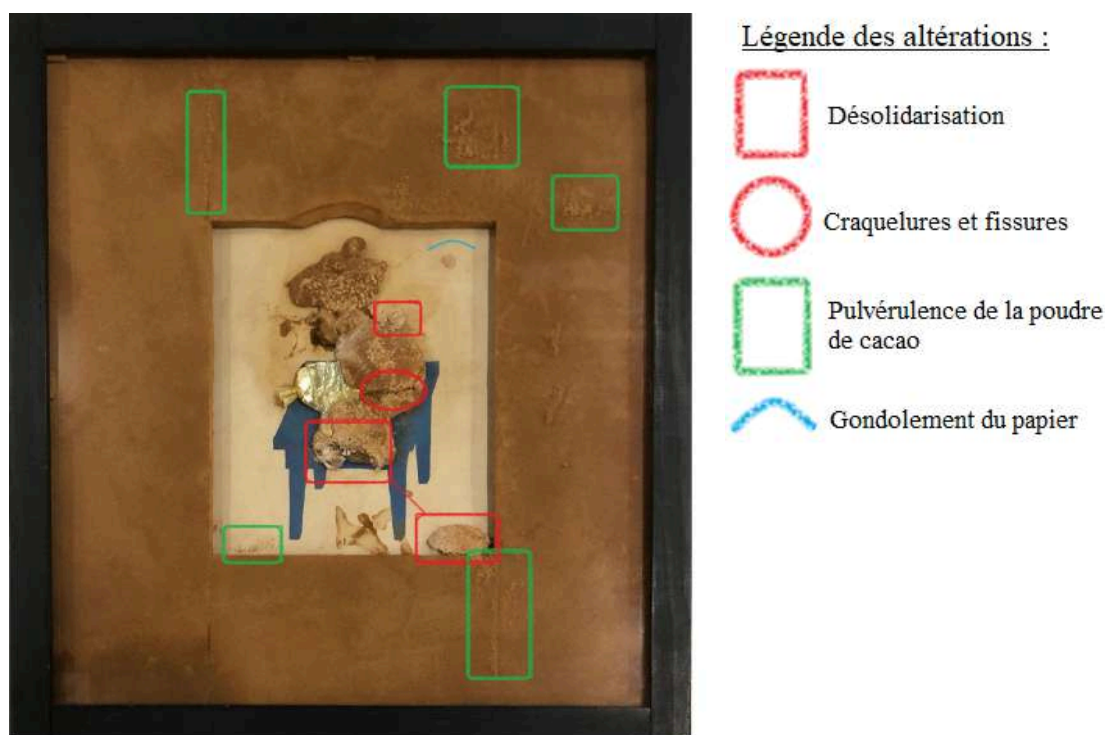


Fig.60. Schéma, altérations de 2019 à 2023, vue de face.

2. Conclusion

L'ensemble de ces constats d'état met en évidence la difficulté d'évaluer objectivement *Tableau en chocolat* dont l'évolution matérielle fait partie intégrante du comportement du matériau et du fonctionnement de l'œuvre.

Les observations varient également selon les auteurs, ce qui entraîne des descriptions parfois inégales ou interprétatives. Certaines altérations sont relevées dans certains constats d'état mais absentes dans d'autres (auréoles, microorganismes, infestation d'insecte) ce qui peut s'expliquer autant par l'évolution matérielle de l'œuvre que par des différences de conditions d'observation et de précision dans la description. Cette discontinuité peut également résulter d'une consultation partielle des constats antérieurs ou de divergences d'interprétation : certains phénomènes décrits comme des microorganismes pourraient par exemple correspondre à un blanchiment du chocolat, parfois confondu avec une activité biologique.

Enfin, la fréquence des constats d'état et des interventions soulignent l'importance institutionnelle de l'œuvre, régulièrement sollicitée pour des expositions, mais aussi particulièrement vulnérable aux manipulations et aux transports.

II. SE TRANSFORMER

1. Constat d'état des altérations actuelles en 2025-2026

Un constat d'état des altérations actuelles est détaillé en annexe⁹³.

1.1. Relief en chocolat

_ Désolidarisations et fragilités structurelles.

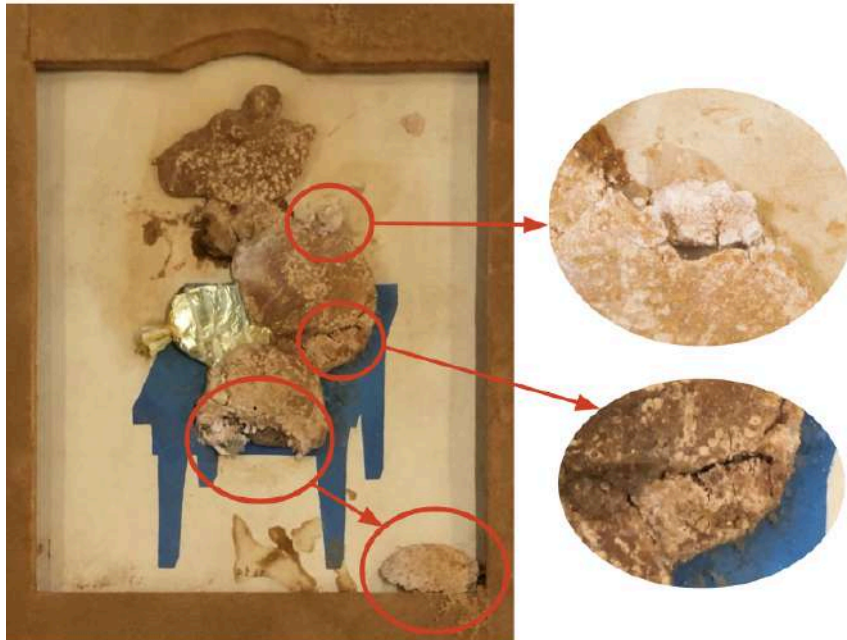


Fig.61. Photographie, détail de désolidarisation et fragilisation

_ Multiples fissures et craquelures.



Fig.62. Photographie, détail des craquelures et fissures

_ Blanchiment de la surface du chocolat.



Fig.63. Photographie, détail du blanchiment

_ Craquelures et déformation de l'adhésif en contact avec le chocolat.



Fig.64. Photographie, détail de l'adhésif

⁹³ Annexe 13. Constat d'état des altérations actuelles en 2025-2026. p. 60.

_ Décollement du relief en chocolat



Fig.65. Photographie, détail du décollement

_ Trace éventuelle d'infestation avec trou d'envol (lacune ?)



Fig.66. Photographie, détail de trace d'infestation (ou lacune)

1.2. Support papier

_ Jaunissement



Fig.67. Photographie, détail du jaunissement

_ Auréole de gras autour du relief en chocolat



Fig.68. Photographie, détail auréole de gras

_ Trace d'une ancienne intervention :
nettoyage autour du relief sur le support papier (2007).



Fig.69. Photographie, *détail ancienne intervention*

_ Légère pliure papier



Fig.70. Photographie, *détail de la pliure*

_ Léger gondolement



Fig.71. Photographie, *détail gondolement*

1.3. Support cartonné

-Jaunissement

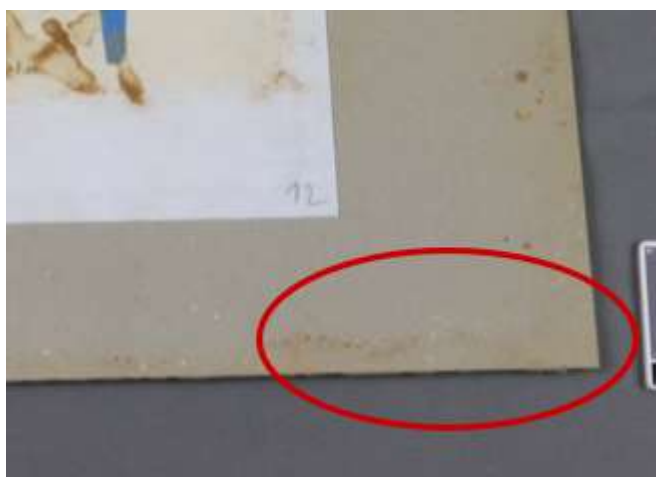


Fig.72. Photographie, *détail jaunissement (auréole ?)*

_ Dépôt de chocolat



Fig.73. Photographie, *détail dépôt de chocolat*

_ Multiples abrasions et rayures avec arrachement des fibres

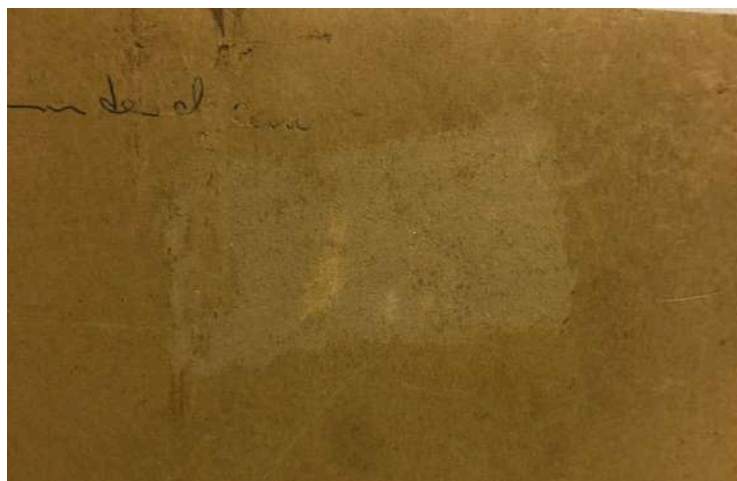


Fig.74. Photographie, *détails abrasions et rayures*

_ Déformation avec enfoncement



Fig.75. Photographie, *détail enfoncement*

_ Substance rouge indéfinie collée au coin supérieur dextre au revers



Fig.76. Photographie, *détail substance rouge*

1.4. Passe-partout

_ Griffures



Fig.77. Photographie, *détail griffure*

_ Auréole(s)

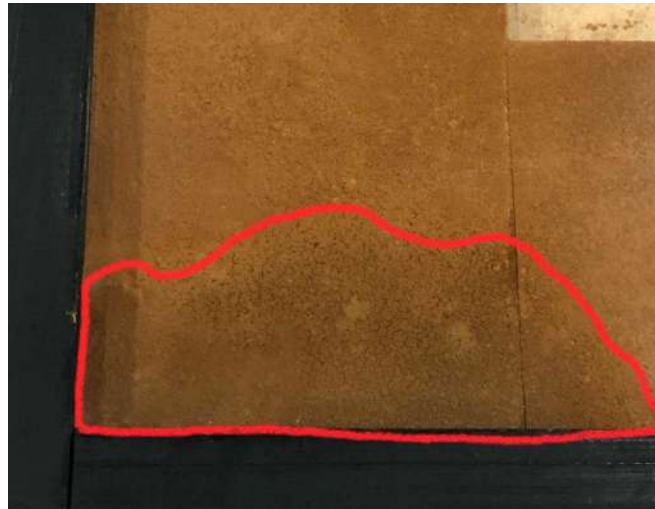


Fig.78. Photographie, *détail auréole*

_ Pulvérulence de la poudre de cacao sur le verre



Fig.79. Photographie, *détail pulvérulence*

_ Lacunes du revêtement en poudre de cacao



Fig.80. Photographie, *détails lacunes*

_ Trace d'une ancienne intervention :
retouche à l'aquarelle (1999)



Fig.81. Photographie, *détail trace d'une retouche*

_ Léger blanchiment de la poudre de cacao



Fig.82. Photographie, *blanchiment*

_ Jaunissement du passe-partout



Fig.83. Photographie, jaunissement du revers du passe-partout

_ Encrassement et dépôts exogènes sur le revers



Fig.84. Photographie, encrassement du passe-partout

1.5. Carton de fond

_ Encrassement généralisé



Fig.85. Photographie, *détail encrassement*

_ Marquage inadapté et montage du carton à l'envers

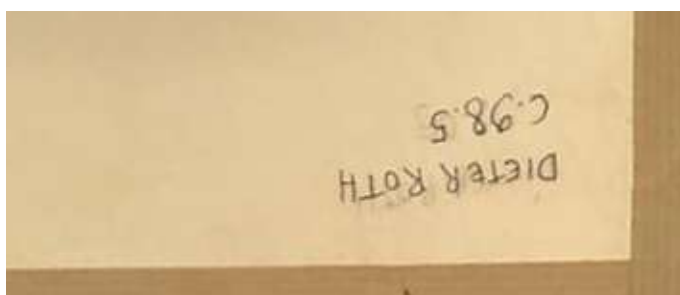


Fig.87. Photographie, *détail marquage inadapté.*

1.6. Verre de protection

_ Traces de doigts du côté interne du verre



Fig.89. Photographie, *détail trace d'une empreinte*

_ Abrasions et rayures



Fig.86. Photographie, *détails abrasions et rayures*

_ Déformations des coins



Fig.88. Photographie, *déformations des coins*

_ Ébrèchement des coins

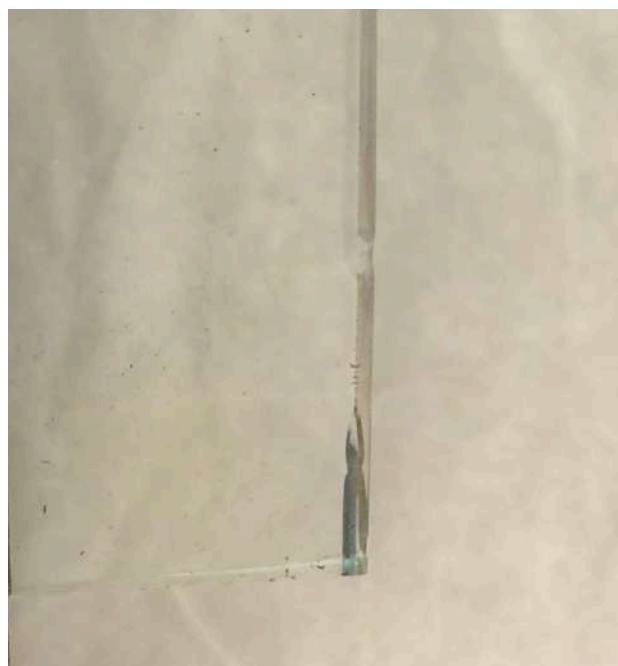


Fig.90. Photographie, *détail des coins du verre.*

_ Trace d'une ancienne intervention : nettoyage d'une inscription aujourd'hui disparue sur le verre (?) (1999)



Fig.91. Photographie, *détail écriture disparue*, vue de 1999.



Fig.92. Photographie, *détail écriture disparue*, vue de 2026.

1.7. Cadre en bois

_ Rayures et abrasions

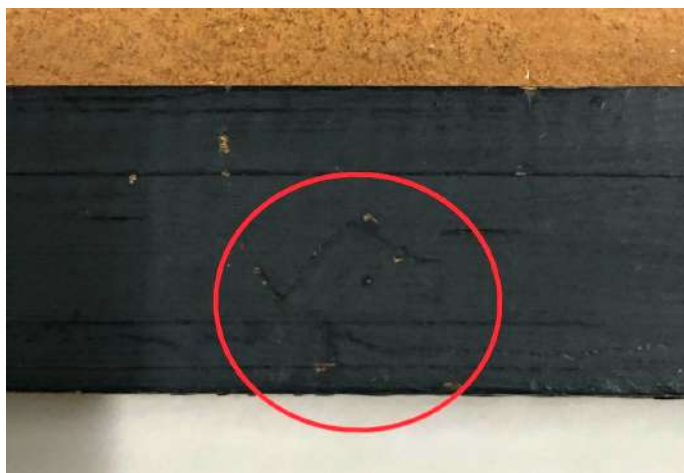


Fig.93. Photographie, *détails rayures et abrasions*

_ Lacunes de la peinture noire



Fig.94. Photographie, *détail lacune de la peinture*

2. Synthèse schématique



Fig.95. Schéma, synthèse des altérations, vue de face.

Légende des altérations :

-  Fissures, craquelures et désolidarisations
-  Transfert et dispersion
-  Lacunes, frottements et rayures
-  Blanchiment
-  Cristallisation de l'adhésif
-  Gondolement
-  Tâches
-  Auréole d'humidité
-  Traces d'infestations (insectes)
-  Traces de doigts



Fig.96. Schéma, synthèse des altérations, vue de revers.

Légende des altérations :

-  Tâches, encrassement.
-  Traces de doigts.
-  Déchirure.
-  Inscriptions secondaires.

3. Diagnostic et pronostic

3.1 Diagnostic par matériaux

Le relief en chocolat présente des altérations mécaniques majeures se manifestant par des fissurations, désolidarisations et pertes de matière. Ces dégradations sont principalement liées au vieillissement intrinsèque du matériau, associé à sa déshydratation progressive entraînant une rétraction volumique et une fragilisation structurelle.

Un événement critique est documenté lors du retour d'exposition de la Fundación JUMEX en 2006, ayant entraîné la fragmentation et la désolidarisation du relief. L'intervention de 2007 impliquant la mise en œuvre d'un adhésif qui s'est fragmenté en même temps que le relief en chocolat, peut aujourd'hui être considérée comme un facteur aggravant potentiel, celui-ci ayant pu perdre ses propriétés mécaniques dans le temps. Ces altérations peuvent également être aggravées à la suite de manipulations ou transports inadaptés (vibrations, chocs) ainsi qu'à des variations thermo-hygrométriques.

Des phénomènes de blanchiment sont également observés. Le blanchiment sec résulte de la recristallisation du saccharose après migration de l'humidité, tandis que le blanchiment gras correspond à la migration des lipides du beurre de cacao vers la surface sous l'effet de variations thermiques. Ces phénomènes traduisent à la fois un vieillissement naturel du matériau et une instabilité environnementale ponctuelle.

Le support papier présente un léger gondolement provenant de variations d'humidité et de température ou d'un collage périphérique lors de la mise en œuvre, laissant une zone centrale plus sensible aux déformations hygroscopiques. Un jaunissement généralisé est constaté, lié au vieillissement d'un papier industriel acide. Une auréole est également visible, résultant de la migration des composants lipidiques du chocolat dans les fibres du papier. Néanmoins, cette altération relève de la matérialité de l'œuvre et donc de l'intention de l'artiste.

La poudre de cacao présente sur le passe-partout est pulvérulente. Cette instabilité est liée à la perte d'efficacité de l'adhésif initial, dégradé par un vieillissement physico-chimique. Toutefois, la présence de matière pulvérulente s'explique également par la nature même de la poudre de cacao, intrinsèquement friable et volatile. Elle entraîne une migration des particules vers la face interne du verre, sous l'effet de phénomènes électrostatiques, accentués par des manipulations inadaptées à un moment du parcours de l'œuvre.

Des traces de manipulation sont visibles sur plusieurs éléments. Le carton de fond présente un encrassement généralisé, des rayures et un jaunissement liés au vieillissement. Au vu de l'état de conservation correct du carton de fond, mais également des nombreuses marques de manipulations et de frottement visible sur le support cartonné sur lequel est collé le papier, le carton de fond constitue un ajout issu d'une intervention antérieure. Je me questionne tout de même sur la qualité du carton de fond, s'il est de conservation ou non, puisqu'il a subi une acidification. Il a été positionné à l'envers lors de la dernière opération d'ouverture du cadre en 2007. La face interne du verre présente des empreintes digitales, tandis que le cadre montre des abrasions et pertes de matière picturale dues aux

manipulations répétées, avec une part d'altérations d'origine puisque c'est un bois de récupération. De plus dans la littérature, il est dit que Dieter Roth n'efface aucune trace d'outil⁹⁴.

Un percement localisé du relief est observé. Bien que interprété dans certains constats comme un trou d'envol, aucune donnée matérielle ne permet de confirmer une origine entomologique. Il pourrait également être relié à l'accident de 2006, lors duquel le relief était fragmenté et désolidarisé. Aucune infestation active n'est constatée, les indices relevés ne permettant pas de confirmer une activité biologique récente. Alain Renard aurait trouvé un insecte au niveau du potentiel trou d'envol en 2007. D'après l'attachée de conservation du [mac], ce serait le même insecte qui aurait creusé la galerie sur la bordure inférieure du passe-partout. Cependant, cette trace d'une potentielle galerie qui se trouve sur le passe-partout était déjà présente depuis 1999 d'après les comparaisons photographiques. J'ai échangé avec Fabien Fohrer, entomologiste du CICRP (Centre Interdisciplinaire de Conservation et de Restauration du Patrimoine) qui émet l'hypothèse d'un poisson d'argent qui se serait attaqué au contre-plaqué du passe-partout. Néanmoins pour lui, le trou ne semble pas avoir été réalisé par une larve ni un adulte. Je pense que ce trou résulte plutôt de l'accident de 2006 où une lacune s'est formée lors des désolidarisations des éléments en chocolat.

3.2 Pronostic par matériaux

En l'absence d'intervention ou d'amélioration des conditions de conservation, les altérations observées sont susceptibles de s'aggraver de manière progressive et cumulative.

Les désolidarisations du relief en chocolat risquent d'évoluer, avec un fragment actuellement fragilisé présentant un risque de chute. Le relief pourrait ainsi poursuivre son processus de fissuration et de craquelure. Les éléments détachés, en cas de manipulations inadaptées, peuvent subir des chocs à l'intérieur de l'encadrement dû à l'entrechoquement avec le passe-partout ou le relief. Si les éléments désolidarisés subissent des chocs, cela favorise leur émiettement et la perte définitive du relief. L'évolution du vieillissement de l'adhésif constitue également un facteur de risque, susceptible d'entraîner de nouvelles pertes d'adhérence.

La porosité du chocolat augmente sa sensibilité aux contaminations biologiques, rendant possible une infestation microbienne en conditions environnementales défavorables. Sur le plan physico-chimique, des conditions inadaptées comme des variations thermo-hygrométriques ou encore une exposition lumineuse excessive contribuent à l'accentuation du blanchiment, entraînant à terme une fragilisation interne, un dessèchement et l'apparition de nouvelles craquelures.

Le maintien structurel du relief dépend également de l'état du support papier. Une évolution du gondolement pourrait compromettre la stabilité et favoriser des détachements. Le jaunissement du papier pourrait s'accroître sous exposition lumineuse. Cependant l'auréole grasse semble stabilisée au regard des constats antérieurs.

La poudre de cacao, actuellement pulvérulente, constitue un facteur d'instabilité supplémentaire. Sa dispersion peut altérer la lisibilité de l'œuvre et recouvrir partiellement le support papier. En cas de manipulations inadaptées, cette migration pourrait s'intensifier et accentuer les pertes de matière.

⁹⁴ DOBKE Dirk, *op.cit.* p.52. : "Sa méthode de travail est caractérisée par des imperfections ; il ne corrige ni les erreurs de fonte, ni les bavures, ni les déformations accidentelles des pièces mal moulées. Il les considère comme des caractéristiques propres à l'objet."

Enfin, les altérations mécaniques du carton de fond de conservation et du cadre risquent de s'aggraver en cas de manipulations inadaptées. L'absence de protection de conservation lors des déplacements de l'œuvre favorise l'apparition de nouvelles empreintes et de dépôts exogènes. Toute contrainte mécanique supplémentaire (chocs, vibrations) pourrait entraîner de nouvelles dégradations, notamment sur le cadre, dont l'état de récupération participe à la lecture de l'œuvre. Dans ce contexte, il devient de plus en plus difficile de distinguer les altérations liées à la nature de l'œuvre de celles dues à sa vie muséale.

4. Lecture des altérations

L'analyse du constat d'état met en évidence plusieurs phénomènes d'évolution et de dégradation matérielle affectant *Tableau en chocolat*. Afin d'affiner cette lecture, il est nécessaire de distinguer différentes dynamiques d'altération qui coexistent au sein de l'œuvre.

4.1. Microorganisme ou blanchiment ?

Certaines altérations mentionnées relèvent de processus physico-chimiques intrinsèques aux matériaux organiques (blanchiment), tandis que d'autres s'inscrivent dans des problématiques biologiques ou environnementales (microorganismes). Cette distinction permet d'aborder de manière plus fine les transformations observées.

Les constats d'état antérieurs⁹⁵ mentionnent la présence de moisissures ou d'infestations fongiques sur *Tableau en chocolat*. Dans le domaine de la conservation des matériaux organiques, le développement de microorganismes sur le chocolat reste toutefois limité en raison de sa faible activité en eau⁹⁶, qui ne permet généralement pas la croissance fongique en conditions normales de conservation muséale. Le développement de moisissures n'est habituellement possible que dans des conditions d'humidité relative élevée généralement supérieures à 65-70 % et prolongée⁹⁷, ou en présence d'une contamination associée à une altération avancée du substrat.

Ce type de développement reste toutefois possible dans le cas de matériaux organiques comme le chocolat, particulièrement en présence de microfissures, de zones de rétention d'humidité ou de fluctuations importantes de l'environnement. Une exposition temporaire à une humidité élevée peut suffire à initier un développement fongique superficiel, notamment sur des surfaces riches en sucres ou en lipides, favorisant la rétention d'eau. Pour rappel, en 1997, le Musée d'Art Contemporain de Marseille a été victime d'une inondation qui a partiellement touché l'œuvre.

Les constats d'état et rapports d'intervention mentionnent qu'une désinfection, accompagnée d'une élimination d'insectes, aurait été réalisée en 2007. Cela laisse penser que des traces d'infestation ou une activité biologique ont pu être présentes à cette période. La présence ancienne de micro-organismes sur l'œuvre ne peut donc pas être totalement exclue.

Par ailleurs, plusieurs études en conservation des matériaux organiques soulignent que certaines traces visuelles attribuées à des moisissures peuvent correspondre à d'autres phénomènes d'altération, tels que des cristallisations lipidiques ou des transformations physico-chimiques. La confusion entre

⁹⁵ (1999, 2001, 2007, 2019).

⁹⁶ COX Helen. *The Deterioration and Conservation of Chocolate from Museum Collections. Studies in Conservation*, Nov., 1993, Vol. 38, No. 4, pp. 217-223. Disponible sur : <https://www.jstor.org/stable/1506366> (consulté le 02/2026)

⁹⁷ COX Helen. *ibid.*

blanchiment du chocolat et développement fongique est fréquente, car ces deux phénomènes peuvent se traduire par des dépôts blanchâtres en surface. Toutefois, plusieurs indices visuels permettent de les distinguer.

Les moisissures présentent généralement un aspect filamenteux ou duveteux avec un léger relief lié au développement du mycélium. Elles peuvent également montrer des variations chromatiques (gris, verdâtre, brun ou noir)⁹⁸. Elles sont souvent concentrées dans des zones avec une présence de rétention d'humidité telles que les bords ou les fissures.

À l'inverse, le blanchiment du chocolat (*chocolate bloom*) se manifeste le plus souvent par un voile blanchâtre plus homogène ou par des points d'aspect cristallin, sans structure filamenteuse apparente. Le blanchiment gras apparaît généralement sous la forme de surfaces mates et diffuses, tandis que le blanchiment sucré a une texture plus granuleuse ou ponctuée⁹⁹.

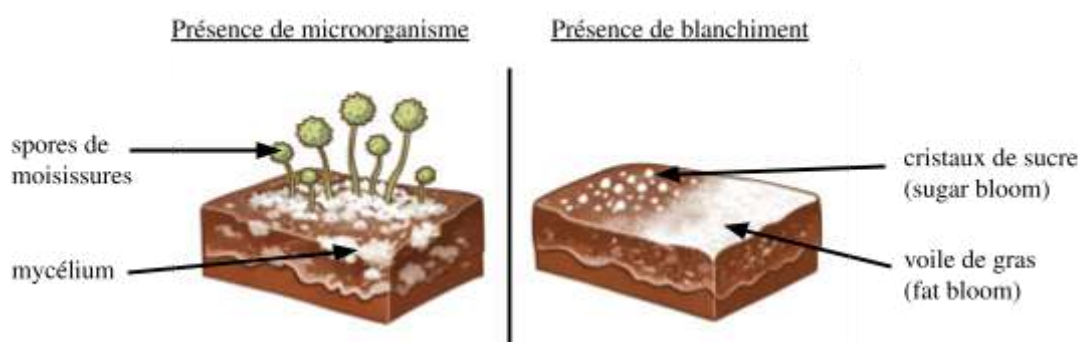


Fig.97. Schéma des indices visuels de caractérisations d'altérations

Contrairement aux moisissures, le blanchiment relève d'une transformation physico-chimique du matériau et présente un aspect globalement plus sec, plat et uniforme. De plus, une activité biologique progresse rapidement si les conditions sont favorables, alors que le blanchiment évolue plus lentement et se stabilise souvent une fois le processus de cristallisation établi.

Dès lors, les observations actuelles¹⁰⁰ semblent davantage correspondre à des phénomènes de blanchiment du chocolat qu'à une activité microbienne.

Le blanchiment gras (*fat bloom*) résulte de la migration du beurre de cacao vers la surface, suivie de sa recristallisation sous forme de cristaux stables, entraînant une modification de l'aspect optique du matériau. Ce phénomène est généralement lié à des variations de température ou à un vieillissement prolongé. Le blanchiment sucré (*sugar bloom*) est quant à lui provoqué par la condensation d'humidité en surface, entraînant la dissolution partielle des sucres puis leur recristallisation, générant un aspect ponctué ou granuleux¹⁰¹.

Ces deux formes de blanchiment peuvent coexister et produire des morphologies visuelles variées, parfois interprétées à tort comme des traces biologiques. Ainsi, certaines altérations historiquement décrites comme des moisissures peuvent en réalité relever de processus physico-chimiques intrinsèques au matériau chocolat, et non d'une biodétérioration active.

⁹⁸ GUILD Sherry ; MACDONALD Maureen. *Prévention des moisissures et récupération des collections : lignes directrices pour les collections du patrimoine – Bulletin technique 26* [en ligne] 2020. Disponible sur : <https://www.canada.ca/fr/institut-conservation/services/publications-conservation-preservation/bulletins-techniques/prevention-moisissures-recuperation-collection.html#a3ae> (consulté le 26/04/2025)

⁹⁹ COX Helen, *op.cit.*

¹⁰⁰ Observation à la lumière rasante pour percevoir les filaments de mycélium et sous loupe binoculaire. Pas d'indice visuel.

¹⁰¹ COX Helenn, *op.cit.*

4.2. Évaluation des altérations

Dans quelle mesure une altération compromet-elle la lisibilité de l'œuvre, et dans quelle mesure contribue-t-elle à son identité ? L'enjeu n'est pas de stopper intégralement le vieillissement, mais de l'accompagner, en distinguant les différentes natures d'altérations

En effet, l'artiste distingue les dommages d'une œuvre à la dégradation naturelle des matériaux organiques, cette dernière étant considérée comme inhérente à l'œuvre et même souhaitée¹⁰². Pour lui, les dégradations résultent de manipulations inappropriées ou d'événements accidentels, ayant entraîné, comme ici, à des chocs et une ancienne désolidarisation d'éléments en chocolat. Ces altérations peuvent justifier d'une intervention, mais elles doivent être datées et localisées¹⁰³.

Néanmoins, il convient de constater que certaines fissures, craquelures du chocolat et phénomènes de pulvérulence du cacao ne résultent pas uniquement de facteurs physico-chimiques, mais également de facteurs mécaniques, dans la mesure où des manipulations inadaptées ont pu favoriser leur apparition ou leur évolution. Par ailleurs, les nombreuses rayures et abrasions observées sur le cadre s'expliquent par la nature même du matériau utilisé, à savoir du bois recyclé choisi par l'artiste.

Ainsi, malgré l'apparente contradiction entre son état matériel et les critères habituels d'appréciation, il convient d'interroger ce que ces éléments révèlent de ses valeurs et de sa reconnaissance en tant qu'œuvre d'art. L'œuvre, tout comme Dieter Roth, circule dans des espaces, elle s'expose, se transforme et agrège des attentions variables selon les contextes qu'elle traverse. Une œuvre n'est jamais en suspens, elle traverse au cours de sa vie des sphères d'échange¹⁰⁴.

¹⁰² KNEER Monika, op.cit. p.64 : Concernant *Inselbild (Image d'île)*, qu'il nommera plus tard *Schimmelhaufen (Tas de moisissure)*, Dieter Roth stipule que les parties cassées doivent être refixées afin que le tas de moisissure reste intact.

¹⁰³ KNEER Monika, op.cit. p.62 : À la question de savoir ce qui peut être considéré comme un état naturel de l'œuvre de Dieter Roth et justifie ainsi une intervention, l'artiste fait " la distinction entre le vieillissement naturel, la dégradation des matériaux organiques, les traces d'utilisation et les modifications dues à des manœuvres risquées, qui doivent être datées et localisées avec précision. Ces dernières peuvent être classées comme des dommages et, en tant que telles, justifier des mesures de restauration.

¹⁰⁴ BONNOT Thierry. *La vie des objets : d'ustensiles banals à objets de collection*. Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 2002.

III. EXISTER

LE TABLEAU ET SON RÉSEAU DE SAVEUR.

Avant d'examiner les régimes de valeur successifs de *Tableau en chocolat*, il est nécessaire de préciser ce que l'on entend ici par valeurs. Dans une perspective inspirée par la lecture de Nathalie Heinich¹⁰⁵, la valeur n'est pas une qualité intrinsèque contenue dans l'œuvre. Elle correspond plutôt au résultat de l'ensemble des opérations par lesquelles une qualité est affectée à une œuvre, avec des degrés variables de stabilité. Ces opérations dépendent à la fois des sujets évaluateurs et du contexte dans lequel se produit l'évaluation. Autrement dit, la valeur apparaît dans un réseau de représentations collectives et de conditions d'activation.

Dans cette perspective, attribuer une valeur revient à effectuer un geste de sélection et d'attention. John Dewey rappelle d'ailleurs que donner de la valeur à quelque chose se manifeste d'abord dans l'attitude consistant à y porter attention, à en prendre soin, à l'entretenir¹⁰⁶. La valeur se donne donc à voir à travers des pratiques comme son exposition, son acquisition, sa documentation, sa conservation, sa médiation, mais aussi ses discours critiques et institutionnels.

Dans le cas d'une œuvre aussi problématique que *Tableau en chocolat*, qui mobilise une matière périssable tout en reproduisant les codes du tableau traditionnel, l'analyse des valeurs permet de comprendre non seulement le sens de l'œuvre, mais aussi les tensions éthiques et pratiques qu'elle impose à la conservation-restauration.

Dans le cadre de cette étude, *Tableau en chocolat* ne peut être envisagé comme une œuvre dotée de valeurs inchangées tout au long de son parcours. Au contraire, à l'image de ses matériaux, ses régimes de valeurs évoluent. Sa valeur doit donc être perçue comme une construction dynamique et historiquement située, dépendante des usages. Dès lors, l'analyse de ses valeurs doit intégrer plusieurs temporalités : celle de la création en 1968 et celle de son entrée progressive dans le cadre muséal à partir de 1997, qui reconfigure durablement ses régimes de valeur.

I. 1968 : la réalisation comme attaque critique des valeurs classiques

À sa création, *Tableau en chocolat* s'inscrit pleinement dans le climat artistique des années 1960, marqué par la remise en cause des supports traditionnels et l'introduction de matériaux non-nobles dans le champ de l'art. Dieter Roth détourne le chocolat de sa fonction alimentaire pour en faire un médium artistique. Un matériau quotidien, périssable et banal devient support de signification esthétique et critique. Il semble donc plus pertinent, dans ce premier moment, de ne pas parler de valeur d'originalité au sens classique (innovation formelle) chez Nathalie Heinich¹⁰⁷, mais plutôt de valeur critique par la forme, car l'œuvre attaque volontairement les normes constitutives de l'œuvre d'art traditionnel moderne.

L'œuvre se présente comme tableau tout en sabotant les attentes internes. La figurabilité de la scène (table, cadre, composition) se trouve contredite par l'informe du chocolat, par les coulures et par les pertes de matière. La valeur critique de l'œuvre se situe précisément dans cette tension entre figuration héritée de l'art moderne et dissolution organique.

¹⁰⁵ HEINICH Nathalie. *Des valeurs : une approche sociologique*. Gallimard, Paris, 2017, p. 167.

¹⁰⁶ HEINICH Nathalie, *ibid.* p.25.

¹⁰⁷ HEINICH Nathalie, *ibid.* p.197.

Dans cette perspective, l'œuvre active ce que Nathalie Heinich nomme des anti-valeurs, c'est-à-dire des qualités susceptibles de dévaloriser l'œuvre dans une conception artistique fondée sur la stabilité et la noblesse des matériaux¹⁰⁸. La fragilité, l'instabilité, la transformation incontrôlée ou encore la dimension organique et potentiellement répulsive du chocolat constituent ainsi des principes disqualifiants.

Or, chez Dieter Roth, ces caractéristiques ne relèvent pas d'une déficience mais deviennent le moteur même du geste artistique. L'œuvre renverse les hiérarchies habituelles en transformant ce qui relève normalement du défaut en principe actif de création.

Tableau en chocolat est conçu sous forme d'édition. De ce fait, Dieter Roth s'attaque également à l'idée de l'unicité de l'œuvre. L'idée de multiples contredit les valeurs de rareté et d'unicité¹⁰⁹. L'œuvre devient reproductible, circulante, conçue comme une valeur marchande. Ce choix peut être interprété comme une volonté de rendre l'art plus accessible.

Cependant, cette série ne produit pas une uniformité stricte. Chaque exemplaire conserve des variations matérielles, liées à la fabrication, aux conditions de conservation, et aux transformations du chocolat. Le fait que de nombreux exemplaires aient été détruits par des propriétaires montre que l'œuvre introduit une instabilité non seulement matérielle, mais aussi économique car elle résiste à la logique de conservation privée.

Ce renversement des valeurs en 1968 est fondamental pour comprendre la trajectoire de *Tableau en chocolat*. Les caractéristiques qui relèvent alors de l'anti-valeur (instabilité matérielle, périssabilité, transformation incontrôlée, remise en cause de l'unicité) ne disparaissent pas avec le temps, mais changent progressivement de statut en raison du changement du cadre de sa réception et de son activation.

L'entrée de *Tableau en chocolat* dans le champ muséal en 1997 marque ainsi un basculement décisif car ce qui relevait d'un régime de rupture et de contestation devient désormais un enjeu de patrimonialisation, où ces mêmes caractéristiques sont réévaluées en fonction de nouvelles valeurs institutionnelles.

II. 1997 : la patrimonialisation et le basculement vers les valeurs institutionnelles

L'entrée dans une institution muséale constitue une transformation majeure du régime de valeur de *Tableau en chocolat* car l'œuvre s'inscrit progressivement dans une responsabilité collective.

L'usage du chocolat active une dimension sensorielle immédiate, une valeur esthétique¹¹⁰ car même sans solliciter le goût, la matière évoque plaisir, gourmandise, désir, mais aussi dégoût, malaise ou inquiétude. L'œuvre produit une oscillation constante entre attraction et répulsion, ce qui constitue une part essentielle de l'expérience du public.

À cette dimension s'ajoute une valeur de jeu et d'humour¹¹¹. La présence d'un matériau alimentaire dans un cadre muséal sérieux met en scène une ironie car Dieter Roth semble jouer avec les frontières entre ordre institutionnel (neutralité, contrôle, hygiène) et ordre organique (matière vivante, transformation, odeur, instabilité).

¹⁰⁸ HEINICH Nathalie, *op.cit.* p.197.

¹⁰⁹ HEINICH Nathalie, *ibid.* p.225.

¹¹⁰ HEINICH Nathalie, *ibid.* p.225.

¹¹¹ HEINICH Nathalie, *ibid.* p.225.

Le passage au musée n'est pas une simple acquisition, c'est aussi une opération de consécration. À partir de 1997, l'œuvre entre dans un espace où dominent des valeurs civiques et patrimoniales. Le musée devient alors un acteur déterminant puisqu'il ne se contente pas de conserver, il stabilise symboliquement l'œuvre en la documentant, en la nommant, en l'exposant et en l'intégrant à des récits historiques. Ce geste muséal transforme la lecture de *Tableau en chocolat* car ce qui était initialement une attaque contre la permanence devient désormais une œuvre à préserver.

La patrimonialisation entraîne un paradoxe car l'œuvre, qui contestait la rareté et l'unicité par la série, se voit attribuer une rareté nouvelle. La série, initialement pensée comme une attaque contre l'œuvre unique, produit progressivement une revalorisation de chaque exemplaire restant. Le musée, en voulant préserver, réintroduit donc des valeurs que l'artiste semblait critiquer : valeur patrimoniale, valeur historique, valeur d'authenticité, valeur d'ancienneté. Cette tension devient centrale pour la conservation-restauration, car elle déplace la problématique : conserver *Tableau en chocolat*, ce n'est pas seulement préserver un matériau, c'est négocier entre deux régimes axiologiques contradictoires.

III. Activation : l'œuvre comme événement

Dans un troisième temps, la compréhension de *Tableau en chocolat* doit intégrer la notion d'activation. En s'appuyant sur Nelson Goodman¹¹² (et les prolongements proposés par Speidel¹¹³), on peut considérer qu'une œuvre ne se limite pas à sa présence matérielle mais qu'elle existe pleinement lorsqu'elle est réalisée, mise en situation, puis activée par la réception.

Sa valeur actuelle dépend des conditions de monstration : scénographie (1998), discours, médiation, choix institutionnels, mais aussi attentes du public. Dans ce cadre, il devient pertinent de parler d'une dimension allographique ou critique car ce n'est pas seulement la matière qui fait œuvre, mais l'ensemble des conditions qui permettent à l'œuvre d'être comprise comme telle.

L'activation révèle également un conflit fondamental car le musée contemporain est un espace de contrôle (propreté, neutralité, maîtrise), tandis que l'œuvre de Dieter Roth appartient à une logique opposée (charnelle, organique, instable).

Dès lors, exposer *Tableau en chocolat* revient à rejouer un affrontement entre deux régimes : celui de l'institution et celui de la matière.

IV . Le statut ambigu de l'œuvre dans l'atelier à l'école

Aujourd'hui, la valeur de *Tableau en chocolat* se reconfigure également dans le contexte de l'atelier de conservation-restauration.

Je me suis demandée si lorsque l'œuvre est arrivée dans cet atelier à l'école pour une étude de conservation-restauration, elle ne perdait pas en soi son statut d'œuvre pour devenir objet d'étude. Yaël Kreplak¹¹⁴ montre que le constat d'état constitue une activité centrale de la conservation-restauration : il s'agit de produire une description d'une œuvre et d'identifier des altérations par rapport à un état

¹¹² COMETTI Jean-Pierre. *Art, représentation, expression*. Presses Universitaires de France, 2002, pp.21-22.

¹¹³ SPEIDEL Klaus. *Activer les concepts : allers-retours entre art et philosophie*. [en ligne] 2014, pp 62-81. Disponible sur : <https://doi.org/10.3917/rdes.080.0062> (consulté le 20/01/2026)

¹¹⁴ KREPLAK Yaël. *Des artistes, des enquêtes, des pratiques ingénieuses*. in. "SociologieS" [En ligne] 2020. Disponible sur : <http://journals.openedition.org/sociologies/14124> (consulté le 24 novembre 2023.)

antérieur et de noter ces observations dans un document qui y est dédié. Pour l'auteure, l'œuvre n'est pas un simple objet de contemplation, mais devient un objet d'étude. Toutefois, cette distinction me semble devoir être nuancée : dans ma pratique et d'après mon ressenti, l'œuvre ne devient jamais un simple objet d'étude.

Cependant, parler d'objet d'étude peut, à mes yeux, réduire le statut de l'œuvre, en la faisant basculer du côté d'un support d'observation plutôt que du côté d'une œuvre porteuse de sens et de valeurs. À l'inverse, continuer à nommer l'œuvre comme œuvre d'art engage une autre posture : celle d'une relation de soin, d'attention et de responsabilité. Considérer une pièce comme une œuvre d'art, ce n'est pas la sacrifier, mais reconnaître qu'elle dépasse sa matérialité, et que l'acte de conservation-restauration consiste aussi à en prendre soin, autant symboliquement que matériellement. Dans le cas de Dieter Roth, la matérialité fragile et évolutive du chocolat participe pleinement au sens de l'œuvre.

Mon travail d'enquête, entre observation, documentation et échanges avec l'institution, a consisté à comprendre ces transformations et à définir les conditions d'activation de l'œuvre : choix d'exposition, stabilisation discrète et médiation sensorielle. Cette démarche suppose que le rôle du conservateur-restaurateur est également celui d'un médiateur entre mémoire, valeur patrimoniale et présent.

Pour conclure, l'analyse de *Tableau en chocolat* montre que l'œuvre n'est pas porteuse d'une valeur unique, mais qu'elle traverse plusieurs régimes successifs de valorisation.

En 1968, l'œuvre se définit principalement par une valeur critique car le chocolat fonctionne comme matériau de transgression, attaquant les valeurs classiques de durabilité, de maîtrise et de noblesse des matériaux. La série et le multiple renforcent cette remise en cause en contestant l'unicité et la rareté.

À partir de 1997, l'entrée dans le musée provoque un basculement car l'œuvre devient patrimonialisée. Les valeurs civiques et institutionnelles prennent le relais, centrées sur la transmission, la responsabilité et la préservation. Paradoxalement, l'institution réintroduit de la rareté et de l'unicité là où l'œuvre cherchait initialement à les dissoudre.

Ainsi, la conservation-restauration ne peut pas être pensée comme une simple stabilisation technique. Elle participe pleinement à la construction de la valeur et du sens de l'œuvre. Stabiliser, documenter, laisser évoluer, restaurer ou ne pas intervenir : chacun de ces choix est une opération axiologique.

CHAPITRE 3.

Chocolat sous contrôle.



I. AUTOUR D'UN CARRÉ DE CHOCOLAT

artiste, musée, public et restauratrice

1. Acteurs

Le choix d'une intervention appropriée dépend également des différents acteurs liés à l'œuvre d'art : l'artiste portant sur son œuvre une intention ; le collectionneur qui l'a acquise et se l'approprie ; l'historien de l'art et l'institution qui, avec l'analyse scientifique, sont aussi responsables de la conservation et de la présentation de l'œuvre d'art au public. Et enfin, le conservateur-restaurateur qui se trouve confronté à la difficulté de garantir un traitement à la fois techniquement et contextuellement approprié.¹¹⁵

À la différence des collectionneurs des œuvres de Dieter Roth, souvent conscients, voire même attirés par la dégradation possible et qui ont déjà dû jeter des œuvres après leur détérioration ; les collections publiques sont quant à elles responsables de la conservation des objets d'art¹¹⁶. Les musées ne veulent généralement pas accepter une dégradation rapide. Autrement dit, l'œuvre est exposée comme patrimoine, mais elle se dégrade sous le regard du public. Cette conception entre en tension avec l'idée même du musée, souvent associée à la fixité des œuvres, à la conservation et à la pérennité.

Tableau en chocolat de Dieter Roth pose des questionnements fondamentaux en lien avec la conservation-restauration de l'art contemporain. Par le recours à des matériaux organiques, instables et périssables, l'artiste inscrit dans son processus la transformation, la dégradation et le vieillissement comme des composantes souhaitées. De nombreuses altérations observées sont en lien avec le vieillissement naturel des matériaux et correspondent aux processus anticipés, voire recherchés par l'artiste. De ce fait, la conservation-restauration de cette œuvre ne peut aboutir à un retour à un état antérieur ou originel.

Il s'oppose à toute tentative visant à interrompre¹¹⁷ ou accélérer¹¹⁸ artificiellement la dégradation naturelle, mais accepte que celle-ci puisse être ralentie par des conditions de conservation, sans que cela ne contredise ses intentions artistiques. Dieter Roth souhaitait que ces interventions soient des traces de l'histoire de l'œuvre. Ainsi, il ne voulait pas de restauration mimétique, illusionniste, ni de renouvellement des matériaux et préconisait surtout un suivi du vieillissement naturel des pièces par le biais de la documentation et de la photographie¹¹⁹.

¹¹⁵ DOBKE Dirk, *op.cit.* p.146.

¹¹⁶ KNEER Monika, *op.cit.* p.67-68.

¹¹⁷ KNEER Monika, *ibid.* p.71. : La présentation des différentes positions concernant la conservation des objets en décomposition de Dieter Roth montre qu'il n'est pas possible de trouver un consensus général. Mandaté par le propriétaire pour assurer la conservation, le restaurateur tente de se conformer aux idées de l'artiste afin de rendre justice à l'œuvre d'art. Mais même lui ne prend pas clairement position, ce qui lui permettrait d'avoir une marge de manœuvre. Ses déclarations montrent toutefois clairement qu'il souhaite que ses objets se dégradent, tout en les traitant avec respect. Si la dégradation s'arrête naturellement, Dieter Roth l'accepte. Il ne souhaite pas que le processus de dégradation soit "artificiellement" interrompu. Si les conditions de stockage sont optimales pour l'objet et que celui-ci se décompose très lentement, cela ne contredit pas les intentions de l'artiste.

¹¹⁸ DOBKE Dirk, *op.cit.* p.148 : "Toutefois, cette déclaration ne doit pas être interprétée comme autorisant l'accélération de la dégradation par des tiers. Elle signifie plutôt que Roth reconnaît l'histoire propre de l'objet, dont les traces visibles demeurent lisibles et font partie intégrante de l'œuvre. Roth accepte désormais les interventions de restauration comme autant de traces de cette histoire, même s'il ne les approuve toujours pas".

¹¹⁹ DOBKE Dirk, *op.cit.* p.153. : " Le renouvellement contredirait la nature processuelle de l'œuvre, qui doit être considérée comme une composante essentielle. La dégradation est un élément conceptuel de l'œuvre. Elle doit être prise au sérieux comme telle et on lui permet de suivre son cours naturel" (...) "Cependant, la diversité des options de

2. Objectifs de l'intervention

L'objectif principal des traitements pour le musée est de pouvoir à nouveau exposer l'œuvre à la verticale. Les interventions doivent être en accord avec les principes déontologiques de la restauration comme la réversibilité, la stabilité et la discrétion, tout en respectant l'intégrité de l'artiste et les missions du musée par une remise en état de l'unité de l'œuvre.

Il est essentiel de comprendre la nature et la provenance des altérations afin de distinguer celles relevant du vieillissement intrinsèque des matériaux de celles issues de facteurs externes, tels que des manipulations ou des conditions de conservation inadaptées. Cette analyse permet de mieux appréhender le statut de l'œuvre et d'orienter les choix de conservation-restauration en connaissance de cause.

Par ailleurs, l'interprétation des altérations ne peut se faire indépendamment des intentions de l'artiste, qui peuvent intégrer voire valoriser le vieillissement et la transformation de la matière. Elle doit également prendre en compte les intentions de l'institution muséale.

C'est dans cette perspective qu'a été élaboré un tableau d'évaluation des altérations, permettant de structurer l'analyse et de hiérarchiser les différents phénomènes observés. Cet outil vise à distinguer les altérations nécessitant une intervention de celles pouvant être acceptées au regard des intentions de l'artiste et du vieillissement naturel des matériaux. Il constitue ainsi un support d'aide à la décision, facilitant l'arbitrage entre conservation, non-intervention ou action ciblée, en cohérence avec les enjeux à la fois artistiques et muséaux de l'œuvre¹²⁰.

Pour respecter ces principes, une intervention minimale est envisagée.

Les traitements s'appuient sur le refixage des éléments désolidarisés du relief en chocolat, des interventions de conservation (assainissement et remplacement du carton de fond) et une amélioration du conditionnement.

Tout cela grâce à une documentation fournie par le musée (anciens constats d'état, visuels de l'œuvre et dossiers d'interventions antérieurs), par des lectures sur l'artiste et sur la conservation-restauration du chocolat, mais aussi par des échanges avec des professionnels comme des restaurateurs¹²¹ ou des historiennes de l'art¹²².

restauration ne résout pas la question fondamentale, d'ordre théorique, de savoir si de telles œuvres doivent être restaurées. Ou encore, si les musées n'ont pas le devoir de préserver des œuvres d'art intrinsèquement périssables en tant que documents historiques. Le paradoxe de cette question est évident. Néanmoins, le devoir d'information et de documentation des musées publics, et notamment le coût élevé d'acquisition de ces œuvres, justifient qu'on se penche sur ce problème. Pour y répondre, Roth recommande une documentation photographique régulière de l'objet en cours de détérioration"

¹²⁰ Annexe 14. Tableau décisionnel pour les interventions. p.109.

¹²¹ - BENECHHI Camille : restauratrice d'objets ethnographiques, matériaux organiques.

-GIOCANTI Hervé : référent du projet mémoire et restaurateur de tableaux et d'œuvres contemporaines.

-KNEER Monika : restauratrice de peintures, art moderne et contemporain, sculpture.

¹²² -BARRAND Ludmilla : référente de l'écrit mémoire, professeure en historienne de l'art et responsable des études et coordinatrice de la recherche.

-PAULHAN Camille : historienne de l'art, professeure en histoire de l'art et critique d'art.

II. PROPOSITIONS D'INTERVENTION

Après un échange avec le musée sur les objectifs d'interventions, mes propositions de traitements ont été discutées avec l'équipe enseignante suite à plusieurs tests que j'ai réalisés. Suite aux résultats obtenus des tests, j'ai proposé au musée plusieurs interventions. J'ai pu assister à la commission de restauration de la Drac-Marseille, qui a validé ces propositions en avril-mai 2026.

1. Nettoyage

Objectif → **Assainir l'ensemble des matériaux** : la surface externe présente un empoussièrément généralisé. L'empoussièrément favorise l'apparition d'insectes et de micro-organismes puisque c'est un substrat.

Mise en œuvre → Dépoussiérage léger et mécanique de l'encadrement à l'aide d'un pinceau à poils souples, associé à une aspiration contrôlée munie d'un filtre HEPA. Le nettoyage est suivi d'un gommage doux, avec une gomme de type lisse et non abrasive qui ne se désintègre pas lors de son utilisation et ne lustre pas la surface (de type copolymère butadiène-acrylonitrile, soit une éponge Muji®).

Afin de retirer certaines traces exogènes, un nettoyage léger du cadre par apport d'eau déminéralisée et d'un coton légèrement humidifié est proposé. Un test à l'eau pour évaluer la sensibilité de la couche picturale noire du cadre a été réalisé dans la partie intérieure et sur le coin inférieur senestre. Ce test a été effectué à l'aide d'un bâton de bois et d'un coton légèrement humidifié, et le résultat révèle que la surface peinte n'est pas réceptive à l'eau.

Concernant l'intérieur de l'œuvre, les interventions sont limitées au strict minimum. Seule la face interne de la vitre est sujette au nettoyage. Après retrait préalable de la poudre de cacao non adhérente avec un chiffon microfibre doux, les dépôts superficiels et les traces de manipulation issues d'une intervention antérieure (empreintes) sont éliminées. La poudre de cacao retirée préalablement de cette vitre s'est déposée sur le passe-partout. Les légers manques observés sur le passe-partout seront comblés par un déplacement précautionneux des grains à la main gantée, sans recours à un adhésif¹²³.

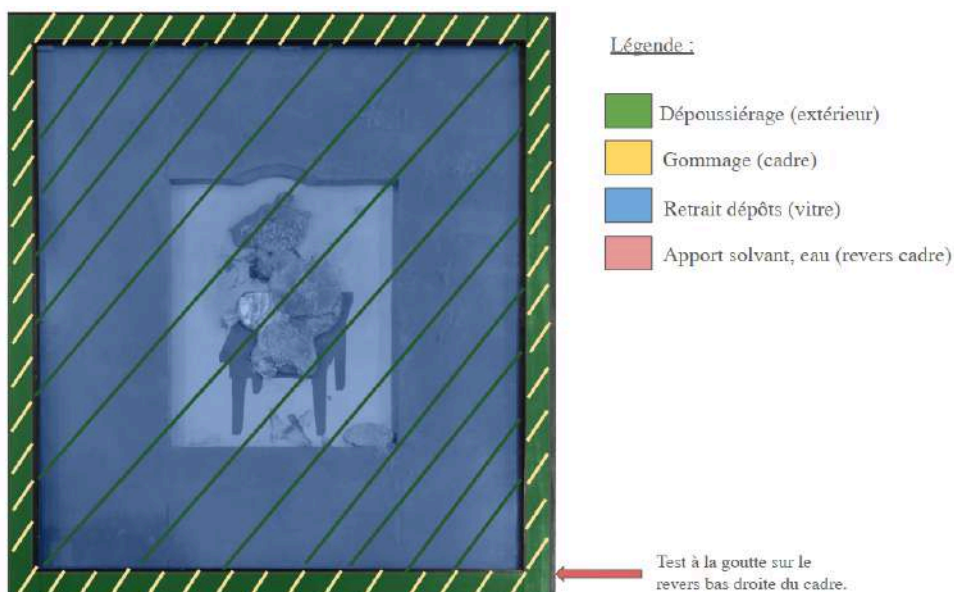


Fig.98. Schéma, localisation des interventions de nettoyage.

¹²³CF Schéma, *synthèse des interventions sur le relief en chocolat et la poudre de cacao* (p.90)

Sur le principe, le blanchiment du chocolat peut être retiré soit mécaniquement par grattage, soit par un apport de solvant de type acétone, qui peut faire fondre la surface du chocolat et redonner une surface brune proche de l'origine¹²⁴. Toutefois, je ne souhaite pas intervenir sur le blanchiment car il témoigne du vieillissement naturel de l'œuvre et participe à l'intention de l'artiste. De plus, il n'altère ni la structure interne, ni la lisibilité de l'œuvre : le chocolat a ici 60 ans, et c'est le blanchiment qui en témoigne. De ce fait, retirer cet indice visuel de vieillissement et redonner un aspect brun, voire neuf et proche de l'origine, serait à l'encontre des principes de l'œuvre.

Temps d'intervention estimé : 60-120 minutes.

2. Collage des éléments en chocolat

Objectifs → **Stabiliser les altérations pouvant évoluer et redonner l'unité visuelle et esthétique de l'œuvre** : les fragments du relief de chocolat risquent de se casser, créant des lacunes. Ils compromettent également la conservation du relief.

Les interventions de collage visent à stabiliser le relief en chocolat pour deux désolidarisations ainsi que pour les craquelures et un élément fragile qui risque de se détacher. Grâce à la documentation visuelle¹²⁵ fournie par le Musée d'Art Contemporain, je procède à la reconstitution du motif en chocolat où les morceaux détachés sont récupérés, puis collés dans les emplacements d'origine. Ces opérations doivent être réversibles, stables et durables pour garantir une exposition prolongée de l'œuvre pour les années futures.

En raison de sa teneur élevée en matières grasses, le chocolat est soluble dans des solvants¹²⁶ comme certains alcools, tandis que l'eau ou des solvants trop aromatiques peuvent dissoudre les sucres et entraîner la formation de blanchiments ou des modifications de surface¹²⁷. Ce risque est accru lorsque le matériau, après plusieurs décennies de vieillissement comme ici, présente une structure fragilisée et plus ouverte (perte de cohésion, microfissuration, désorganisation du réseau lipidique), favorisant la pénétration des solvants et l'apparition d'altérations en profondeur.

Mise en œuvre → À la suite des tests réalisés¹²⁸, l'adhésif de type acrylique Paraloid® est utilisé pour les opérations de refixage. Cet adhésif a été retenu en raison de ses propriétés adaptées à un matériau thermosensible et hydrophobe comme le chocolat. Le Paraloid® présente une bonne adhérence avec une viscosité suffisante lors de l'application, tout en conservant une certaine souplesse après séchage, ce qui permet d'accompagner les légers mouvements du matériau sans créer de contraintes mécaniques supplémentaires. Il se distingue également par sa stabilité dans le temps, sa durabilité, sa résistance à l'oxydation, son très faible jaunissement et sa transparence¹²⁹. Après un test de viscosité¹³⁰, le Paraloid® B72 a une plus grande viscosité à même concentration que ses alternatives, ce qui permettrait de contrôler plus facilement le refixage. Une solution à une concentration de 10% dans le solvant éthanol répond aux critères précédemment énoncés.

¹²⁴ COX Helen. *op.cit.*

¹²⁵ Visuels disponibles de l'œuvre datant de 1999, 2006, 2007, 2019, 2024 et 2025 grâce aux documentations du musée (constat d'état, prise de vue avant ou après exposition, interventions antérieures).

¹²⁶ Annexe 15. Test de solubilité au solvant. p.113 : Tests réalisés sur une pastille de chocolat avec les solvants suivants : eau déminéralisé, éthanol, acétone, isooctane, Shellsol®T.

¹²⁷ COX Helen. *op.cit.*

¹²⁸ Annexe 16. Tests des adhésifs pour le refixage du chocolat. p.115 .

¹²⁹ Annexe 17. Que choisir ? Paraloid® B67 et Paraloid® B72. p.117.

¹³⁰ Les résultats ont montré que le Paraloid® B72 10% dans acétone/éthanol a une viscosité supérieure que le Paraloid® B67 10% dans acétone/éthanol. (cf annexe 16.)

Les tests révèlent qu'il n'y a pas d'impact visuel conséquent ou physico-chimique, notamment en termes de blanchiment ou de fonte du matériau lors de l'application. Enfin, sa réversibilité mécanique permet d'envisager un retrait ultérieur si nécessaire.

Les tests sur le chocolat présentent une forte sensibilité thermique et celui-ci a tendance à ramollir, voire à fondre, lors des manipulations. Afin de limiter les risques de ramollissement ou de fonte du chocolat lors des opérations de refixage, l'intervention sur le chocolat dans une pièce de travail à une température ne dépassant pas les 15°C permet une manipulation sans risque. La manipulation des fragments se fait avec une pince d'entomologiste en métal inoxydable pour que le chocolat ne subisse pas de transfert thermique lié à la manipulation manuelle.

Pour l'application de l'adhésif :

- pour les désolidarisations¹³¹ : un collage est réalisé à l'aide d'un pinceau fin et souple par le dessous des deux éléments désolidarisés. Soit, afin de réaliser une intervention minimale et réversible, **les éléments désolidarisés ne seront pas recollés sur leur jointure, mais par le dessous.**

Avant leur réintégration dans le relief en chocolat et une fois l'adhésif acrylique apporté sur leur revers, du papier (de type papier japonais de conservation) replié sur lui-même et imprégné du même adhésif acrylique est ajouté sous ces éléments détachés. Ce papier est créé en tant que couche d'intervention et de soutien, ce qui va permettre de surélever les morceaux de chocolat à la même hauteur que la jointure du relief et d'être un support plus réversible en cas de retrait. La présence du papier en couche d'intervention permet également d'ajouter un système de maintien des fragments désolidarisés en place pendant la prise de l'adhésif¹³². Après séchage du premier adhésif acrylique, un adhésif de type cellulosique (Klucel® G à 5% dans de l'éthanol), plus adapté au support papier de l'œuvre, est appliqué sur ce papier japonais. Les tests de vieillissement des adhésifs et du chocolat avec ce procédé fonctionnent¹³³. Le tout est collé à l'emplacement qui correspond en accord avec les anciens visuels de l'œuvre transmis par le musée. Ce papier n'est pas visible après l'intervention.

Temps d'intervention estimé : 3 jours avec temps de séchage inclus.

- pour les craquelures et éléments fragilisés¹³⁴: apport de quelques gouttes d'adhésif à l'aide d'une seringue et d'une aiguille fine dans les fissures et craquelures pour assurer le maintien du chocolat dans le temps. L'élément principalement fragilisé (le plus à droite sur le schéma ci-dessous) est également fixé avec le même protocole.

Temps d'intervention estimé : 4 jours avec temps de séchage inclus.

¹³¹ CF Schéma, *synthèse des interventions sur le relief en chocolat et la poudre de cacao*. (p.90)

¹³² Protocole discuté avec Camille Benecchi, restauratrice d'objets ethnographiques, matériaux organiques et Hervé Giocanti, restaurateur de tableaux et d'œuvres contemporaines (équipe enseignante).

¹³³ Annexe 18. Test de couches d'intervention. p.120.

¹³⁴ CF Schéma, *synthèse des interventions sur le relief en chocolat et la poudre de cacao*. (p.90)

Explication en image des interventions sur le chocolat et la poudre de cacao :



Fig.99. Schéma, synthèse des interventions sur le relief en chocolat et la poudre de cacao

3. Pulvéulence de cacao

La pulvéulence de la poudre de cacao a fait l'objet d'une réflexion spécifique. La possibilité de fixer ces particules à l'aide d'un adhésif a été envisagée. Des tests, à la fois pour comprendre la mise en oeuvre mais aussi de refixage, ont été réalisés avec de la poudre de cacao sur un bois en contreplaqué¹³⁵. Toutefois, cette intervention a été écartée en raison des incertitudes liées au comportement et au vieillissement des adhésifs appliqués sur ce matériau pulvérulent, susceptibles d'entraîner à terme des modifications visuelles irréversibles, tel qu'un assombrissement. Par ailleurs, l'état actuel de pulvéulence demeure modéré et ne compromet pas la lisibilité du motif. Le choix d'une absence de fixation s'inscrit ainsi dans une approche d'intervention minimale. Il est toutefois possible de réaliser une forme de régénération de la poudre de cacao avec un apport d'humidité¹³⁶ à l'aide d'un humidificateur par exemple, permettant au sucre contenu dans le chocolat de fondre et de recoller l'ensemble.

4. Remplacement du carton de fond

Objectif → Conservation préventive : le remplacement du carton de fond, qui n'est pas d'origine et a été apporté lors d'une intervention de 1999, permet d'assainir la conservation de l'œuvre. Le carton de fond ayant jauni fait douter de sa qualité en tant que matériau de conservation. Il est aussi usé avec de nombreuses traces de manipulations (empreintes, encrassement et frottements) et a été remonté à l'envers lors d'une ancienne intervention en 2007 comme en témoigne le marquage à l'envers et les traces causées par les pointes d'assemblage.

¹³⁵ Annexe 19. Test de fixation de la poudre de cacao. p.121.

¹³⁶ La poudre de cacao peut être humidifiée mais de nouveau sécher ensuite. L'humidité constante dans le cadre fermé peut entraîner de la condensation.

Mise en œuvre → Un remplacement est réalisé par un carton de conservation neutre, stable et léger. Le choix d'une teinte discrète, telle qu'un blanc cassé ou un gris clair, permet d'assurer une cohérence visuelle avec l'ensemble de l'œuvre tout en rendant identifiable cet ajout comme élément non-original. Le nouveau carton de fond va être repositionné dans la bonne orientation, puis maintenu à l'aide de papier de conservation comme un papier non acide de type Bolloré reconnu pour sa bonne résistance et stabilité. Ce papier sera placé sur le revers à l'aide d'une colle cellulosique de type Klucel®G à 5% dans de l'éthanol afin de maintenir le carton de fond avec souplesse et réversibilité.

5. Remplacement du support cartonné

Objectif → **Conservation préventive** : le remplacement du support cartonné d'origine, actuellement jauni et acidifié, a été envisagé afin de limiter la poursuite des phénomènes d'acidification ainsi que les migrations de composés acides vers les matériaux adjacents (passe-partout et support papier). Cette hypothèse s'inscrivait dans une logique d'amélioration des conditions de conservation à long terme du montage. Toutefois, cette intervention est écartée au profit d'une stratégie de conservation préventive. L'objectif principal est de préserver l'intégrité matérielle et structurelle de l'œuvre, tout en évitant toute opération invasive susceptible d'altérer des assemblages fortement fragilisés.

Les essais de manipulation mettent en évidence la forte adhérence du support papier sur le support cartonné, notamment expliquée par la présence d'un adhésif en glue sur toute sa périphérie ainsi que la fragilité intrinsèque du support papier et des éléments en chocolat.

Ces éléments rendent toute opération de désolidarisation risquée, en raison des contraintes mécaniques nécessaires (grattage par le revers, mise en tension du support, pressions localisées) lors du refixage. Les risques identifiés concernent également la déchirure du support papier, la perte de fragments de chocolat et la déformation irréversible de l'ensemble.

Une analyse comparative des bénéfices et des risques a été réalisée sous forme d'un tableau de critères pour et contre le remplacement du support cartonné, présenté en annexe¹³⁷. Celui-ci met en évidence un déséquilibre entre un bénéfice de la réduction de l'acidification et des risques mécaniques et éthiques importants.

Ainsi, si le remplacement du support cartonné n'est pas retenu, ce choix ne correspond pas à une absence d'intervention. Je m'oriente plutôt vers une intervention minimale, visant à agir sur les échanges physico-chimiques sans modifier la structure originale de l'œuvre.

→ Mise en œuvre : Afin de limiter les échanges acides entre le support cartonné ancien et les matériaux adjacents, je propose de mettre en place une interface de conservation neutre, sans désassemblage entre le support papier et le support cartonné d'origine. Cette barrière passive vise à ralentir les transferts de composés acides responsables du jaunissement et de la fragilisation des matériaux cellulosiques. L'interface proposée est un papier permanent¹³⁸ de conservation, sans lignine et tamponné (sans acide), présentant un pH neutre à légèrement alcalin (7,5 à 8,5). Ce type de matériau

¹³⁷ Annexe 20. Remplacement du support cartonné. p.122.

¹³⁸ Par exemple un papier de soie de conservation ou Bolloré. Dans certains cas, des films polyester de type Melinex® ou Mylar® en polyéthylène téréphtalate (PET) peuvent également être envisagés comme barrière complémentaire, en raison de leur stabilité chimique. Cependant, en raison de phénomènes d'électricité statique susceptibles d'attirer les particules pulvérulentes de poudre de cacao, cette option est exclue.

est largement recommandé dans les pratiques de conservation préventive pour les collections sur support papier¹³⁹.

Ce papier agit comme une couche sacrificielle, limitant les transferts directs entre matériaux et améliorant la stabilité chimique globale du montage, sans intervention sur les éléments originaux.

6. Marquage

→ **Carton de fond** : le marquage du numéro d'inventaire devra être repris conformément aux normes muséales, à l'encre noire (appliquée sur une couche isolante de vernis acrylique de type Paraloid® B72 à 20% dans de l'éthanol). Ce marquage sera positionné dans un angle inférieur du revers sur le nouveau carton de fond, à l'extérieur de l'encadrement. Le vernis constitue une couche de protection pour l'œuvre, l'isolant d'une écriture directe, tout en permettant au marquage direct de mieux adhérer à la surface et de le rendre réversible en cas d'erreur.

→ **Support de l'œuvre** : le marquage du support de l'œuvre, où est collée la feuille de papier, sera réalisé à l'aide d'un crayon graphite gris HB et positionné également dans un angle inférieur du revers. Cette opération est permise suite à l'ouverture du cadre par le revers qui rend ce support accessible et évite toute dissociation en cas de futures interventions et désassemblages de l'œuvre.

Temps d'intervention estimé : 3 jours avec temps de séchage inclus.

7. Amélioration du conditionnement

Objectif → **Proposition d'un conditionnement approprié à l'œuvre et aux réserves du musée** : le conditionnement permet de favoriser la stabilité de l'œuvre en réduisant les risques de manipulations inadaptées ou de vibrations en vue de la fragilité des éléments constitutifs.

Mise en œuvre → La boîte de conditionnement actuelle fait l'objet d'une intervention, notamment par le remplacement de la mousse existante aujourd'hui durcie et devenue inadaptée par un matériau similaire de calage stable, plus souple et compatible avec la conservation à long terme. La mousse est légèrement creusée pour insérer le cadre dans le creux et favoriser son maintien. Une toile douce de fibres en polyéthylène, comme le Tyvek® est placée et accrochée sur et autour de la mousse pour permettre une surface lisse et non-abrasive (intervention sans apport de colle).

Une bande de toile douce de type Tyvek® insérée dans la mousse et rattachée à l'œuvre permet de faire office de système d'anti-renversement et de maintien sur le dessus de l'œuvre. Un papier de soie non-acide de conservation recouvrant le dessus de l'œuvre permet d'éviter tout empoussièrement de sa surface. L'orientation correcte de l'œuvre est documentée afin de garantir le respect de son sens de présentation lors des futures manipulations.

¹³⁹ GUILD Sherry, *Le soin des objets de papier*. [en ligne] 2018. Disponible sur : <https://www.canada.ca/fr/institut-conservation/services/conservation-preventive/lignes-directrices-collections/objets-papiers.html> (consulté le 5/05/2026)

III. PRÉCONISATIONS DE CONSERVATION

Bien que les produits chocolatés aient une durée de durabilité limitée ou minimale¹⁴⁰ pour leur consommation (9 à 12 mois), leur dégradation visible dans l'aspect dépend principalement des conditions environnementales¹⁴¹. Cette stabilisation des conditions environnementales permet de ralentir les processus de dégradation, sans les interrompre artificiellement, conformément aux intentions de l'artiste¹⁴².

1. Température

Les températures élevées constituent le principal facteur de détérioration, entraînant un ramollissement, des déformations ou une fusion du matériau. Les variations thermiques favorisent également la formation de blanchiments, liés aux cycles de cristallisation des graisses et des sucres.

Entre 22 et 25°C, le chocolat se ramollit, s'abîme et des particules adhèrent à sa surface. Au-delà de 25°C, il commence à s'affaïsser et à se déformer. D'ailleurs, le blanchiment se développe rapidement si le chocolat est conservé entre 25 et 30°C. À partir de 32°C, le chocolat fond.

Afin de limiter ces phénomènes, il est recommandé de maintenir une température stable comprise entre 15 °C et 20 °C, et d'éviter toute exposition à des sources de chaleur ou à une lumière intense¹⁴³.

Le chocolat peut en général être réfrigéré si nécessaire. Mais, en vue de l'état actuel du chocolat sur l'œuvre, le fait de le refroidir pourrait le rendre encore plus cassant.

2. Humidité relative

L'humidité relative doit également être contrôlée et maintenue stable, idéalement autour de 50 %, et ne pas dépasser 65 %. Une humidité excessive peut former de la condensation, dissoudre les sucres en surface, qui recristallisent ensuite sous forme de dépôts blancs¹⁴⁴.

3. Insectes

Les infestations biologiques représentent également des questionnements. Bien que l'artiste ait exprimé une certaine acceptation de ces processus naturels et encourage à laisser l'œuvre même en cas d'infestation active, des mesures peuvent être prises par le musée afin de protéger les autres œuvres, notamment par l'isolement de l'œuvre. Dans certains cas, des compromis ont consisté à stopper l'infestation tout en conservant les traces visibles, telles que les insectes morts, comme témoignage de l'évolution matérielle de l'œuvre¹⁴⁵. La meilleure stratégie pour lutter contre les insectes nuisibles consiste à maintenir une bonne hygiène, à assurer des conditions sèches et à éviter toute autre source de nourriture¹⁴⁶.

Si une infestation est suspectée ou visible, le retrait de l'œuvre en quarantaine est nécessaire afin de ne pas contaminer les œuvres de la collection.

¹⁴⁰ Date de durabilité minimale (DDM), connue sous le terme "à consommer de préférence avant".

¹⁴¹ COX Helen, *op.cit.*

¹⁴² KNEER Monika, *op.cit.* p.71.

¹⁴³ COX Helen, *op.cit.*

¹⁴⁴ COX Helen, *ibid*

¹⁴⁵ KNEER Monika, *op.cit.* p.70.

¹⁴⁶ COX Helen, *op.cit.*.

4. Exposition et lumière

Le chocolat et le papier sont sensibles à la lumière UV et IR puisque ce sont des matériaux organiques dégradables. L'effet de la lumière est cumulatif et on préconise pour ces matériaux un éclairage de 80 lux avec filtre UV et IR, en privilégiant un éclairage indirect et contrôlé, afin de réduire les risques d'altération thermique et de favoriser une durée d'exposition courte et alternée.

5. Transport

À l'aide d'un tableau décisionnel pour la manipulation et le conditionnement des oeuvres patrimonialisées, réalisé par le C2RMF¹⁴⁷, et en vue de la fragilité de l'assemblage, les préventions suivantes sont proposées :

(1) En cas de contact direct avec l'œuvre : le port de gants dédiés à la conservation-restauration, comme des gants en nitrile non poudrés, est nécessaire pour ne pas faire d'empreinte sur le verre.

(2) Manipulations internes : il faudrait favoriser les déplacements de l'œuvre dans sa caisse de conditionnement. Pour un déplacement au sein du musée, privilégier un déplacement sur un chariot par exemple si cela n'entraîne pas des risques supplémentaires de vibration.

(3) Manipulations externes : l'œuvre devra être transportée horizontalement, de préférence dans sa boîte de conditionnement avec des calages ponctuels comme de la mousse. À la décision du musée, l'œuvre ne sera plus prêtée dans un environnement trop éloigné du [mac].

6. Documentation

La documentation constitue un élément fondamental dans la conservation de cette œuvre et s'inscrit par ailleurs dans les intentions de Dieter Roth, pour qui l'évolution matérielle fait partie intégrante de l'existence de l'œuvre. Il est primordial de constituer un historique visuel des dégradations, en mettant en relation les différents états de conservation avec leur datation, afin de rendre compte de l'évolution progressive de l'œuvre au fil des années. Dans cette même logique, la mention des interventions de restauration sur le cartel et dans la base de données est conseillée. Ces informations participent à la lisibilité de l'histoire matérielle de l'œuvre, en considérant la restauration comme une étape supplémentaire de son existence, au même titre que ses processus naturels de transformation.

J'ai également échangé avec le musée sur ma proposition de compléter les informations documentaires relatives à l'œuvre, notamment en intégrant la mention du titre *Tisch* dans le cartel et dans la base de données de l'institution. Cette information pourra être précisée en sous-titre, afin de garantir une identification complète et conforme aux données connues de l'œuvre et la faire reconnaître comme partie intégrante d'une série.

Enfin, afin d'assurer la traçabilité des interventions futures, le protocole détaillé d'ouverture du cadre, accompagné d'un document explicatif décrivant la méthode à suivre, ainsi que d'un enregistrement vidéo ont été réalisés et donnés au musée. Cette documentation technique facilitera les manipulations ultérieures tout en limitant les risques.

¹⁴⁷ Annexe 21. Tableau choix décisionnel. p.124.

Conclusion



Tableau en chocolat s'inscrit à l'origine dans une démarche profondément critique, à la fois envers les conventions artistiques et envers les valeurs attribuées aux matériaux dits nobles. En choisissant le chocolat, matière instable, organique et périssable, Dieter Roth impose une œuvre vouée à la transformation, à l'altération et à la disparition partielle. Pourtant, avec le temps, cette œuvre initialement subversive s'est trouvée progressivement intégrée dans les collections, déplacée du champ de la contestation vers celui du patrimoine. Elle est devenue une œuvre de conservation, de sacralisation et de protection.

Ce mémoire s'est construit comme une enquête, menée à partir de l'œuvre elle-même. L'observation directe, l'étude matérielle, l'analyse des documents disponibles et la confrontation des sources ont révélé combien cette pièce demeure encore méconnue, malgré la notoriété de l'artiste. Dieter Roth, souvent réduit à une figure mythifiée de l'art contemporain, reste lui aussi entouré de zones d'ombre : certains aspects de son processus de travail, de ses intentions exactes et de la circulation de ses œuvres demeurent difficiles à saisir. Ce constat a rendu nécessaire une recherche élargie, nourrie par de nombreux échanges avec des personnes ayant rencontré Dieter Roth, travaillé avec lui, ou participé à la gestion et à la conservation de ses œuvres. Cette pluralité de voix et de récits a permis de reconstituer progressivement l'histoire de *Tableau en chocolat* et d'esquisser ce qui peut être considéré comme une véritable biographie d'œuvre, encore largement incomplète, mais désormais amorcée.

Parallèlement, cette recherche s'inscrit dans une réflexion plus large sur l'usage des denrées alimentaires dans l'art contemporain. L'étude menée au fil des années met en évidence que ces matériaux, souvent choisis pour leur charge symbolique et critique, posent des problématiques spécifiques de conservation-restauration. Ils confrontent les institutions à des questions récurrentes : faut-il stabiliser, laisser évoluer, remplacer, documenter, ou accepter la disparition ? Ces interrogations, bien que déjà présentes dans les pratiques muséales, semblent encore trop souvent traitées au cas par cas, dans l'urgence, sans cadre suffisamment anticipé.

Ainsi, ce travail souligne un besoin réel : celui de développer et de systématiser des protocoles clairs entre les artistes, les musées et les professionnels de la conservation-restauration. Ces protocoles permettraient de préserver la cohérence des œuvres dans le temps, tout en respectant leur intention initiale et leur nature instable. Ils offriraient également un cadre de décision, limitant les incertitudes et les interprétations tardives qui surviennent lorsque l'artiste n'est plus en mesure de se prononcer.

Dans ce contexte, la posture adoptée au cours de ce mémoire n'est pas celle d'une restauration corrective ou définitive, mais celle d'un accompagnement de l'œuvre. Restaurer une œuvre comme *Tableau en chocolat* ne signifie pas seulement intervenir sur sa matière, cela implique d'en comprendre la logique interne, son fonctionnement, sa temporalité, et sa dimension spirituelle autant que matérielle. L'acte de conservation-restauration devient alors un acte de compréhension, de médiation et de transmission.

Ce mémoire ouvre ainsi une perspective de recherche et de pratique que je souhaite approfondir, soit celle de construire un véritable outil méthodologique, un protocole de dialogue durable entre artistes et institutions, afin qu'à l'avenir les œuvres utilisant des matériaux périssables ne soient plus confrontées à une absence de réponses ou à des décisions tardives. Car si l'altération est parfois constitutive de l'œuvre, l'incertitude, elle, ne devrait pas l'être.

BIBLIOGRAPHIE



Écrits :

- ARDENNE Paul. *Dieter Roth*. in. "Artpress". n°228, 1997.
- BELLET Harry. *La vie désespérée de Dieter Roth*. in. "Le Monde". 1997.
- BECKETT Stephen.T. *The science of chocolate*. Royal Society of Chemistry, 2008.
- BOITO Camillo. *Conserver ou restaurer ? (1893)*. réd. Éditions de l'Encyclopédie des Nuisances, 2013.
- BONNOT Thierry. *La vie des objets : d'ustensiles banals à objets de collection*. Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 2002.
- BOURRIAUD Nicolas. *Esthétique relationnelle*. Les Presses du réel, 2001.
- BRANDI Cesare. *Théorie de la restauration*. Éditions Allia, 2015.
- BUCCI-GLUCKSMANN Christine. *Esthétique de l'éphémère*. Galilée, 2003.
- CERTEAU Michel de, *L'invention du quotidien (2) habiter, cuisiner*. Gallimard, 1994.
- CHATEAU Dominique. *L'autonomie de l'esthétique*. l'Harmattan, 2007.
- COMETTI Jean-Pierre. *Art, représentation, expression*. Presses Universitaires de France, 2002
- DENIS Jérôme ; PONTILLE David. *Le soin des choses : politiques de la maintenance*. La Découverte, 2022.
- DIDI-HUBERMAN Georges. *La ressemblance informe : ou le Gai-Savoir visuel selon Georges Bataille*. Macula, 1995.
- GAUTHIER Léa. *L'Économie de l'art contemporain, entretien avec Nathalie Heinich*. "Mouvement", 2004, n°31, 2004.
- GREENBERG Clement Greenberg, *Modernist Painting*, 1960.
- H.D. BUCHLOH Benjamin, *Conceptual Art 1962–1969: From the Aesthetic of Administration to the Critique of Institutions*. in. "October", n° 55, 1990.
- HAAS Pascale. *Conversation avec Kees Broos :Dieter Roth la vie comme elle est*. in. "Art press", n°116,1987
- HEINICH Nathalie, *Par delà le beau et le laid : enquêtes sur les valeurs de l'art*. Presse Universitaires de Rennes, 2014.
- HEINICH Nathalie. *Des valeurs : une approche sociologique*. Gallimard, Paris. 2017.
- L.DOWN Jane L. *Compendium des adhésifs pour la conservation*. 2015.
- LESCOURRET Marie-Anne. *Introduction à l'esthétique*. Flammarion. 2002.
- LEVY André. *L'art éphémère*. in. "Revue internationale de psychosociologie". ESKA, 2002, pp. 139-148.
- LIPPARD Lucy. *Six Years the dematerialization of the art object from 1966 to 1972*. 2001.
- MERLE Patrick. *L'œuvre-vie de Dieter Roth*. Provence. 1997.
- MILLET Catherine. *L'art contemporain*. Flammarion. 2008.
- MOREL Geneviève. *Interview de Dirk Dobke à Hambourg, Dieter Roth Foundation, le 4 mai 2019*. in. "Savoirs et clinique". Erès, 2020, n°27, pp. 85-92.
- NURIDSNAY Michel. *Dieter Roth : le quotidien féroce*. in. "Marseille". n.d.
- RESTANY Pierre. *Le Nouveau Réalisme*. Paris, Union générale d'éditions, 1978.
- Reykjavík. The Living Art Museum. *DIETER ROTH. June-July 1994*. Reykjavík, 1994.
- ROTH Dieter, *Dieter Roth: Collected Works*, vol. 1, Zürich, Edition Hansjörg Mayer, 1998.
- SAURISSE Pierre. *La mécanique de l'imprévisible : Art et hasard autour de 1960*. L'Harmattan, 2007.
- SPOERRI Daniel, *An Anecdoted Topography of Chance*, New York, Something Else Press, 1966.
- SPOERRI Daniel, *Topographie anecdotée du hasard*
- STRINDBERG August. *Du hasard dans la production artistique*. l'Échoppe. 1990.

WOLINSKI Natacha ; LEQUEUX, Emmanuelle. *La restauration des oeuvres contemporaines : enquête sur les restaurateurs de l'impossible, pourquoi l'art est devenue une denrée périssable*. in. "Beaux-arts magazine", Novembre 2007, n°281, pp. 52-63.

Ressources en ligne :

Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire. *Le phénomène du blanchiment du chocolat*. [en ligne]. 2024. Disponible sur : <https://securite-alimentaire.public.lu/dam-assets/fr/publications/conseils/blanchiment-chocolat.pdf>

(consulté le 20/04/25)

BLANCHET Anne-Sophie. *Oeuvre vivante, périssable, immuable ? La nourriture en arts visuels et son entrée dans le musée*. in. "Écosystème". [en ligne] La chambre blanche, 2022. Disponible sur : <https://id.erudit.org/iderudit/1095178ar> (consulté le 21/11/23)

DEFEYT Catherine. *Restauration et non-restauration en art contemporain*. CeROaRT. 2009 [en ligne]

Disponible sur : <https://doi.org/10.4000/ceroart.116> (consulté le 13/11/23)

Dieter Roth Museum, Biography, [en ligne]. s.d. Disponible sur : <https://www.dieterrothmuseum.org/en/biography/>

(consulté le 27/04/25)

COX Helen. *The Deterioration and Conservation of Chocolate from Museum Collections*. *Studies in Conservation*, Nov., 1993, Vol. 38, No. 4, pp. 217-223 URL: <https://www.jstor.org/stable/1506366>

ELZIERE Lois. Nouvelle directrice et week-end de fête pour la réouverture du MAC le 7 avril. [en ligne] 2023. Disponible sur : <https://madeinmarseille.net/actualite/marseille/134740-nouvelle-directrice-et-week-end-de-fete-pour-la-reouverture-du-mac-le-7-avril/> (consulté le 05/12/25)

GILMAN Julie. *La présentation et la conservation des installations éphémères: approche déontologique*. [en ligne]. s.l, Belgique, 2010, 8 p. Disponible sur :

https://www.researchgate.net/publication/293819422_La_conservation_et_la_presentation_des_installations_ephemeres_approche_deontologique (consulté le 03/10/23)

GRANDI BAUPAIN Karim. *L'entretien* | Stéphanie Airaud. in. Ventilo. [en ligne]. n°496, 2024.

Disponible sur : <https://www.journalventilo.fr/lentretien-stephanie-airaud-mac-marseille/> (consulté le 05/12/25)

GUILD Sherry, *Le soin des objets de papier*. [en ligne] 2018. Disponible sur :

<https://www.canada.ca/fr/institut-conservation/services/conservation-preventive/lignes-directrices-collections/objets-papiers.html> (consulté le 5/05/2026)

ICCROM. Living Heritage and Conservation. International Centre for the Study of the Preservation and Restoration of Cultural Property, 2015.

KREPLAK Yaël. *Des artistes, des enquêtes, des pratiques ingénieuses*. [en ligne]. in. Du pragmatisme au méliorisme radical, 2020. Disponible sur : [Des artistes, des enquêtes, des pratiques ingénieuses](#) (consulté le 13/11/24)

LA FRESNAYE Marie-Elisabeth De. Stéphanie Airaud, [mac] Marseille : « Les artistes femmes questionnent avec humour et âpreté les valeurs du sport en soulignant le commerce des corps, les impensés coloniaux, les stéréotypes de tout ordre (...) ».

in. 9lives magazine [en ligne]. 2024. Disponible sur :

<https://www.9lives-magazine.com/105581/2024/06/03/stephanie-airaud-mac-marseille-les-artistes-femmes-questionnent-avec-humour-et-aprete-les-valeurs-du-sport-en-soulignant-le-commerce-des-corps-les-impenses-coloniaux-les-stereotypes-de-t/> (consulté le 05/12/25)

MILHEROU Dominique, *Musée d'Art Contemporain de Marseille [MAC], 1994*. [en ligne]

Disponible sur : [Musée d'Art Contemporain de Marseille \[MAC\], 1994](#) (consulté le 11/12/2025)

MOECKLI Justine. *Le chocolat et les arts II*. [en ligne] 2020.

Disponible sur : <https://www.mahmah.ch/voir-et-en-parler/articles/articles-blog/le-chocolat-et-les-arts-ii> (consulté le 10/11/25)

PAULHAN Camille. *De Dieter Roth à Michel Blazy, le protocole en question*. in. "Marges" [En ligne], n°18, 2014. Disponible sur: <http://journals.openedition.org/marges/856>. (consulté le 3/04/35)

Rauschenberg foundation, Combines (1954–64). [en ligne] s.d. Disponible sur : <https://www.rauschenbergfoundation.org/art/galleries/series/combines-1954-64> (consulté le 29/04/2026)

SPEIDEL Klaus. *Activer les concepts : allers-retours entre art et philosophie*. [en ligne] 2014, pp 62-81. Disponible sur : <https://doi.org/10.3917/rdes.080.0062> (consulté le 20/01/2026)

VINÇOTTE Armand. Effect of solvent on PARALOID® B72 and B44 acrylic resins used as adhesives in conservation. in. "Heritage Science". [en ligne] 2019. Disponible sur : <https://doi.org/10.1186/s40494-019-0283-9> (consulté le 10/05/26)

Mémoire, thèse :

DOBKE Dirk. „*Melancholischer Nippes*“ *Dieter Roths frühe Objekte und Materialbilder (1960-75)*, Thèse, Philosophie, Université de Hambourg, 1997. réd 1999.

ISAMBERT Camille, *Du sucre au musée*, Mémoire, DNSEP, option Art, mention conservation-Restauration, Ecole supérieure d'art d'Avignon, 2009,

KNEER Monika. *Nahrungsmittel Als Künstlerischer Werkstoff Bei Dieter Roth*. Mémoire, option art, section conservation, Institut für Technologie der Malerei an der Staatlichen Akademie der bildenden Künste Stuttgart, 1992.

PAULHAN Camille. *Du périssable dans l'art des années 1960-1970*. Thèse, Histoire de l'art contemporaine, Université Paris I - Panthéon Sorbonne, 2014.

RAIZON Hélène. *La contractualisation du droit moral de l'auteur*. Thèse, Droit biens, Normes et Contrats, Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse, 2014, pp. 1-122.

RENOULT Marie. *Les moisissures sources d'altération et de création dans l'art contemporain*. Mémoire, DNSEP, option art, section conservation-restauration, École d'art d'Avignon, 2003.

Actes de colloque :

[Actes du colloque pluri-disciplinaire, École des hautes études en sciences sociales, octobre 2012] *Par-delà le beau et le laid : enquêtes sur les valeurs de l'art*. HEINICH Nathalie ; SCHAEFFER Jean-Marie ; TALON-HUGON Carole. Presses Universitaires de Rennes, 2014.

Catalogues d'exposition :

[Exposition itinérante, Labège-Innopole, Centre régional d'art contemporain Midi-Pyrénées, 1987]. *Dieter Roth / Kees Broos*. BROOS Kees. Centre régional d'art contemporain, 1987.

[Exposition, Genève, Galerie Anton Meier, 25 avril-25 mai 1991]. Dieter Roth : oeuvres 1968-1988 : peintures, oeuvres sur papier, bijoux, estampes, dessins, collages multiples, albums de gravures. BROOS Kees. 1991.

[Exposition, Paris, Espace de la Galerie sud du Centre national d'art et de culture Georges Pompidou, 22 mai-26 août 1996]. *L'informe : mode d'emploi*. éd. KRAUSS Rosalind ; BOIS Yve-Alain. Centre Georges Pompidou, 1996.

[Exposition, Marseille, MAC, galeries contemporaines des Musées de Marseille, 27 juin au 28 septembre 1997]. *Stretch & Squeeze*. ROTH Björn ; ROTH Dieter & Bjorn. MAC, galeries contemporaines des Musées de Marseille, 1997.

[Exposition itinérante, Cologne, New York, 2003-2004]. *ROTH Time : a Dieter Roth Retrospective*. DOBKE Dirk ; WALTER Bernadette. Lars Müller Publishers, 2004.

[Exposition, Zurich, Galerie Eva Presenhuber, 2007]. *Dieter Roth Zeichnungen - Drawings*. PRESENHUBER Eva. JRP | Ringier, 2007.

[Exposition, Marseille, Centre de la Vieille Charité, 18 octobre 2019-23 février 2020]. *Par hasard*. THEULIERE Guillaume. Réunion des musées nationaux-Grand Palais, 2019.

Annexe

TABLE DES MATIÈRES

Annexe 1.	Biographie de Dieter Roth... pp.4-12.
Annexe 2.	Expositions de Dieter Roth (1968-1998)... pp.13-22.
Annexe 3.	Entretien avec Camille Paulhan...pp.23-25.
Annexe 4.	Entretien avec Michel Blancsubé...p.26.
Annexe 5.	Protocole d'ouverture du cadre...pp.27-35.
Annexe 6.	Mesures des matériaux constitutifs...pp.36-37.
Annexe 7.	Étude matérielle. Impression offset...p.38.
Annexe 8.	Étude matérielle. Le chocolat...p.39-47
	Test de mise en œuvre : moulage, coulage et pressage...p.48.
Annexe 9.	Étude matérielle. La poudre de cacao...p.49.
Annexe 10.	Notions et application à l'étude de cas (édition, épreuve, multiple et série)...pp.50-51.
Annexe 11.	Correspondances entre Marc Robelin et le [mac] le 8 décembre 1997...p.52.
Annexe 12.	Photographies des constats d'états et des rapports d'intervention...pp.53-59 visibles dans les archives du [mac]
Annexe 13.	Constat d'état des altérations actuelles en 2025-2026...pp.60-108.
Annexe 14.	Tableau décisionnel pour les interventions...p.109-112.
Annexe 15.	Test de solubilité au solvant...pp.113-114.
Annexe 16.	Test des adhésifs pour le refixage du chocolat...pp.115-116.
Annexe 17.	Que choisir ? Paraloid® B67 et Paraloïd® B72...pp.117-119
Annexe 18.	Choix de la couche d'intervention...p.120.
Annexe 19.	Test de fixation de la poudre de cacao...p.121.
Annexe 20.	Remplacement du support cartonné...pp.122-123.
Annexe 21.	Tableau choix décisionnel...p.124.
Annexe 22.	Fiches techniques des produits utilisés...pp.125-126.

Annexe 1. Biographie de Dieter Roth

Référence à la page 17 du mémoire.

Cette biographie de Dieter Roth provient du lien suivant

<https://www.dieterrothmuseum.org/en/biography/>, site du Dieter Roth Foundation à Hambourg, musée dirigé par le conservateur Dirk Dobke.

Elle est ici traduite et légèrement résumée en français pour une meilleure lecture. Les personnes qu'ils rencontrent sont brièvement présentées en notes de bas de page.

1930 (Allemagne)

Né sous le nom de Karl-Dietrich Roth le 21 avril 1930 à Hanovre, il est l'un des trois fils d'une mère allemande et d'un père suisse travaillant comme marchand.

1943 (Suisse)

Dieter Roth est hébergé par des parents d'accueil à Zurich. À l'hôtel tenu par la famille Fritz Wyss, où il restera pendant trois ans. Dans cet environnement, il commence à écrire de la poésie et à créer ses premiers dessins, pastels et aquarelles.

1946 (Suisse)

Les parents de Dieter Roth déménagent en Suisse et toute la famille s'installe à Herisau. Il fréquente le lycée à Saint-Gall. Il réalise ses premières gravures sur tôle d'étain et ses premières peintures à l'huile.

1947 (Suisse)

Dieter Roth abandonne l'école et commence un apprentissage de graphiste chez Friedrich Wüthrich à Berne (jusqu'en 1951). Il se familiarise avec toutes les techniques d'impression importantes. Il crée des gravures sur bois. Il rencontre Franz Eggenschwiler¹ et Paul Thalmann².

1949 (Suisse)

Dieter Roth réalise ses premiers collages avec des ferrailles peintes. Il fait une dépression nerveuse et tente de se suicider.

1950 (Suisse)

Dieter Roth reçoit des cours particuliers de lithographie avec Eugen Jordi³ à Kehrsatz et avec Bernhard Luginbühl⁴, il suit le cours de typographie à l'école professionnelle de Berne. Incapable de trouver un poste d'artiste graphique après avoir terminé son apprentissage, il commence à travailler comme artiste visuel.

1951 (Suisse)

L'artiste gagne sa vie par des travaux occasionnels sur des chantiers. Il peint d'autres aquarelles. Il fait la connaissance de Marcel Wyss⁵ et Eugen Gomringer⁶. Ensemble, ils établissent la spirale périodique dont neuf numéros sont publiés entre 1953 et 1964.

¹ Franz Eggenschwiler : artiste suisse (1930 - 2000)

² Paul Thalmann : auteur et éditeur suisse (1901-1980)

³ Eugen Jordi : artiste graphique, typographe, bûcheron, peintre et professeur d'art suisse. (1894-1983)

⁴ Bernhard Luginbühl : sculpteur suisse (1929-2011)

⁵ Marcel Wyss : graphiste et artiste d'art du béton constructiviste suisse (1930-2012)

⁶ Eugen Gomringer : écrivain et poète bolivien-suisse (1925-2025)

1952 (Suisse)

Nettoyage de l'église jésuite de Soleure. Dans un garage, Dieter Roth crée l'œuvre grand format qui sera plus tard appelée *Solothurner Wandbild* (trad. fr: *Peinture murale de Soleure*), qui, depuis 1995, est conservée au musée d'art de Soleure.

1953 (Suisse)

Dieter Roth continue de gagner sa vie avec des petits travaux et des décorations.

Il produit des estampes d'exposition. Le premier numéro de *Spirale* est publié. Il fait la connaissance de Daniel Spoerri⁷ et Claus Bremer⁸.

1954 (Suisse)

Dieter Roth crée sa première sculpture au four, une spirale faite de pâte à pain, pour un concours de la Graphic Artists' Association. Il reçoit le quatrième prix.

Il organise l'exposition de sculptures en plein air *Plastik im Freien* à Bienne. Pour le fils de Claus Bremer, il conçoit le *Kinderbuch* (Livre pour enfants) avec des pages perforées et des structures géométriques (publié en 1957).

Premier film : *Licht und schatten auf der treppe am bubenbergrain* (trad. fr : *Lumière et ombre sur les marches de Bubenbergrain*). Avec Rolf Iseli⁹ et Walter Vögeli¹⁰, Dieter Roth reprend la Galerie 33 à Berne.

Il rencontre le fabricant textile de Copenhague Percy von Halling-Koch, qui manifeste un grand intérêt pour les œuvres constructivistes de l'artiste et lui demande de concevoir des motifs pour tissus et rideaux.

Il reçoit le prix de peinture de la Fondation Kiefer-Hablitzel à Berne.

1955 (Danemark)

Il produit ce qu'il nomme des œuvres graphiques pour un usage quotidien. Percy von Halling-Koch¹¹ invite Dieter Roth à Copenhague, où il travaille pour la société Unika-Vaev afin de concevoir des textiles.

1956 (Danemark)

Dieter Roth continue de concevoir des textiles. Il écrit des idéogrammes (poèmes influencés par la poésie concrète) publiés en 1959.

Il commence des expérimentations avec des films au format Super 8. Lors d'un troisième projet cinématographique, l'artiste repeint le matériau en noir et le perce en plus avec une pince à poinçons. Lors de la lecture du film, des particules de couleur sont constamment libérées, un processus qui crée l'effet d'éclairs, intensifié par la perforation. Il jette ensuite les films. Il fait la connaissance de Gerhard Rühm¹².

Il reçoit la médaille d'or pour ses créations textiles lors d'une foire à San Francisco.

⁷ Daniel Spoerri : artiste plasticien suisse et l'inventeur de l'Eat Art (1930-2024)

⁸ Claus Bremer : metteur en scène, écrivain et éditeur (1924-1996)

⁹ Rolf Iseli : peintre suisse (1934)

¹⁰ Walter Vögeli : sculpteur et peintre suisse (1929-2009)

¹¹ Percy von Halling-Koch : homme d'affaire (1914-1992)

¹² Gerhard Rühm : écrivain, compositeur et artiste visuel autrichien. (1930)

1957 (Islande)

Février : Dieter Roth s'installe à Reykjavík pour s'installer chez Sigríður Björnsdóttir, une étudiante islandaise qu'il avait rencontrée alors qu'elle travaillait pour Unika-Vaev. Ils se marient.

La recherche d'emploi de Dieter Roth échoue. L'Association des graphistes islandais rejette son admission. Sa situation financière est difficile.

Il commence à concevoir des bijoux, qu'un orfèvre local expose dans la vitrine de son atelier. Il réalise des dessins en couleur à la plume, des boussoles et des sérigraphies. Avec Einar Bragi¹³, il fonde la maison d'édition forlag ed. Le fils de Dieter Roth, Karl, naît.

1958 (Etats-Unis)

Dieter Roth travaille temporairement dans un cabinet d'architectes.

Décembre : Dieter Roth se rend à Philadelphie pour se présenter comme enseignant à la School of Arts mais il n'est pas accepté

1959 (Etats-Unis, Islande)

Dieter Roth trouve du travail comme graphiste à la Geigy Corporation à New York. Il produit les ouvrages d'op art *bok 2* et *bok 4* (publiés en 1960-61). Il rencontre Norman Ives¹⁴.

Mai : Il retourne à Reykjavík. Il crée des images et sculptures cinétiques. Il publie quelques-unes de ses propres œuvres picturales ainsi qu'un livre de Sigríður Björnsdóttir.

1960 (Danemark, Suisse, France)

Dieter Roth travaille dans un atelier de céramique. Il crée des livres avec des tirages uniques, des photogrammes et des images en demi-ton.

Juillet : Lors de sa première exposition personnelle à la galerie Arthur Köpcke à Copenhague, il présente ses livres d'artiste.

Août : Dieter Roth travaille dans une agence de publicité à Bâle. Il publie un livre de Paul Talman¹⁵. Il fait la connaissance d'Emmett Williams¹⁶ et Jean Tinguely¹⁷.

Novembre : Dieter Roth participe au Festival d'Art d'Avant-garde à Paris. Il rencontre Robert Filliou¹⁸.

Décembre : Il reçoit le prix William and Norma Copley Foundation.

Le jury est composé de : William Copley¹⁹, Marcel Duchamp²⁰, Max Ernst²¹, Herbert Read²² et Richard Hamilton²³.

1961 (Islande, Pays-Bas)

Dieter Roth fonde la maison de meubles Kùlan à Reykjavík. Il travaille sur un livre pour la Copley Foundation via une correspondance avec Richard Hamilton et crée des collages à partir de textes.

En raison de l'influence des Nouveaux Réalistes, en particulier de Tinguely, Dieter Roth s'éloigne de plus en plus du constructivisme.

¹³ Einar Bragi : poète et éditeur islandais (1921-2005)

¹⁴ Norman Ives : artiste, graphiste, éducateur et éditeur d'art américain (1923-1978)

¹⁵ Paul Talman : peintre, sculpteur, artiste objet et designer suisse (1932-1987)

¹⁶ Emmett Williams : poète américain (1925-2007)

¹⁷ Jean Tinguely : sculpteur, peintre et dessinateur suisse (1925-1991)

¹⁸ Robert Filliou : poète, dessinateur, photographe, artiste visuel, sculpteur, peintre et réalisateur de cinéma (1926-1987)

¹⁹ William Copley : peintre, écrivain, galeriste, collectionneur, mécène, éditeur et entrepreneur artistique américain (1919-1996)

²⁰ Marcel Duchamps : peintre, plasticien et homme de lettres français (1887-1968)

²¹ Max Ernst : peintre, collagiste et sculpteur germano-américano-français (1891-1976)

²² Herbert Read : historien de l'art, critique littéraire et poète anglais (1893-1968)

²³ Richard Hamilton : artiste peintre et graphiste britannique, à l'origine du pop art en Angleterre (1922-2011)

Mars : Il produit des livres à partir de papier usagé et de coupures de journaux. Pour sa *Literaturwurst* (trad. fr. *Saucisse de la littérature*), il broie des romans et les transforme avec des épices et des graisses, remplissant le mélange dans des caisses à saucisses. Il quitte la poésie concrète avec les stupidogrammes

Un article sur les livres d'artiste de Dieter Roth par Richard Hamilton est publié dans *Typographica* 3. Publie *You don't say* par Al Copley. Naissance du deuxième fils de Roth, Björn.

1962 (Islande)

Dieter Roth conçoit un alphabet d'images composé de 23 timbres en caoutchouc et l'utilise comme matériau de base pour de nombreux textes illustrés, dessins et assemblages, dont beaucoup sont publiés dans *Mundunculum*. L'artiste crée d'autres objets cinétiques.

1963 (Islande)

L'imprimeur et éditeur Hansjörg Mayer rend visite à Dieter Roth à Reykjavík et le conquiert comme auteur.

Dieter Roth réalise son premier tableau en moisissure : un portrait du collectionneur et marchand d'art suisse Carl Laszlo. Premiers contacts avec le dentiste et collectionneur Hanns Sohm, avec qui une coopération à long terme et une correspondance approfondie s'ensuivent. Naissance de la fille de Roth, Vera.

1964 (États-Unis)

Août : Dieter Roth séjourne chez Arnold Saks²⁴ à New York.

Septembre : La première exposition personnelle de Dieter Roth aux États-Unis, *Snow*, est présentée au Museum College of Art à Philadelphie.

À New York, il fait la connaissance d'Alison Knowles²⁵, Dick Higgins²⁶, Charlotte Moorman²⁷, Nam June Paik²⁸, George Brecht²⁹, Al Hansen³⁰, Bob Watts³¹ et Joe Jones³². Cependant, il ne participe pas à leurs activités et événements de performance.

Novembre : Dieter Roth obtient son premier poste d'enseignant au département d'architecture de l'université Yale à New-Haven, qu'il doit cependant rapidement abandonner en raison de divergences d'opinion avec les professeurs qui y enseignent. Il réalise ses premières eaux-fortes avec du chocolat et des sérigraphies manipulées. Séparation de Sigriðyour Björnsdóttir.

1965 (États-Unis)

Pendant un an, Dieter Roth enseigne le cours d'arts graphiques à la Rhode Island School of Design. Ses élèves sont libres d'assister ou d'éviter ses cours. Il écrit les poèmes pour son premier volume *Scheisse* (trad. fr. *Merde*), publié en 1966. Dans les années suivantes, il produit une série de douze autres volumes.

²⁴ Arnold Saks : graphiste américain (1931)

²⁵ Alison Knowles : artiste visuelle américaine connue pour ses installations, performances, œuvres sonores et publications (1933-2025)

²⁶ Dick Higgins : poète, éditeur, dramaturge, performeur, sérigraphe, compositeur, écrivain, artiste (1938-1998)

²⁷ Charlotte Moorman : violoncelliste américaine et une artiste liée au mouvement Fluxus connue pour ses performances (1933-1991)

²⁸ Nam June Paik : premier artiste du mouvement d'art vidéo (1932-2006)

²⁹ George Brecht : artiste d'avant-garde américain faisant partie de l'art conceptuel (1926-2008)

³⁰ Al Hansen : artiste américain membre de Fluxus (1927-1995)

³¹ Bob Watts : artiste américain membre de Fluxus (1923-1988)

³² Joe Jones : musicien de l'avant-garde américaine et membre de Fluxus (1934-1993)

Dieter Roth crée également des œuvres à partir de matériaux organiques, qu'il appelle *des images et objets de décomposition*. Dans ses estampes graphiques, il emploie désormais aussi de la nourriture, créant, par exemple, des eaux-fortes avec du chocolat, des bananes, ou des biscuits par exemple.

Traduction de la partie française de la publication *Anekdoten zu einer Topographie des Zufalls* par Daniel Spoerri.

Dieter Roth rencontre André Thomkins³³. Collaboration avec Rudolf Rieser³⁴. Dieter Roth publie un autre livre d'artiste en collaboration avec Richard Hamilton.

1966 (Allemagne)

Dieter Roth rencontre Oswald Wiener³⁵.

Juin : Il rend visite au dentiste Hanns Sohm à Markgröningen. Dans le cabinet de Sohm, il subit des soins dentaires, qu'il paie avec des œuvres d'art.

En été, l'atelier de Roth à Providence est délogé pour cause de retards de loyer. À l'exception d'un assemblage sur carton, toutes ses œuvres sont détruites.

1967 (Islande, Suisse)

Roth travaille sur *Poetrie 2*.

Il s'installe chez Dorothy Iannone³⁶.

Septembre : Dieter Roth crée ses premiers *tas* à partir de couches de nourriture recouvertes de lait ou de yaourt.

L'art de Roth devient de plus en plus connu à l'échelle internationale. Pour produire ses estampes graphiques, il crée un petit atelier d'impression à Braunschweig-Oelper.

1968 (Angleterre, Allemagne, Islande)

Dieter Roth enseigne à la Watfort School of Art en remplacement. Là, il produit ses *melancholische nippes* (trad. fr. *babioles mélancoliques*), pour lesquelles Dieter Roth transforme des jouets dans le chocolat. Il traduit 14 Chansons de Robert Filliou.

Mai : Dieter Roth enseigne à l'Académie des beaux-arts de Düsseldorf (jusqu'en 1971). Il réalise des autoportraits faits à partir de comestibles. Comme les œuvres dégagent une forte odeur de décomposition, l'administration de l'académie ordonne de vider l'atelier, au cours duquel toutes les œuvres sont détruites.

Juillet : Dieter Roth traduit la partie anglaise de *Topography* de Daniel Spoerri, ajoutant ses propres commentaires.

1969 (Allemagne, Islande)

Dieter Roth reçoit le Prix d'Art du conseil municipal d'Iserlohn. Il crée ses premières images et objets d'épices.

Mai : 37 valises remplies de fromage sont présentées lors de l'exposition *Staple Cheese (A Race)* à la galerie d'Eugenia Butler³⁷ à Los Angeles. Dieter Roth participe à la documenta 4 à Cassel.

Juillet : Dieter Roth retire sa contribution à l'exposition *freund-friends-freunde und freunde* à la Kunsthalle Berne avant l'ouverture, en raison de divergences d'opinion avec l'organisateur de l'exposition.

³³ André Thomkins : peintre, sculpteur et poète suisse (1930-1985)

³⁴ Rudolf Rieser : relieur et artiste autrichien, surtout connu grâce à ses collaborations avec des artistes renommés et à la réalisation d'objets d'art et de livres (1939-2019)

³⁵ Oswald Wiener : écrivain, cybernétiste, théoricien de la langue et restaurateur austro-canadien (1935-2021)

³⁶ Dorothy Iannone : peintre et cinéaste américaine (1933-2022)

³⁷ Eugenia Butler : marchande et collectionneuse d'art américaine (1922-2001)

1970 (Allemagne)

Il crée des objets d'épices et des œuvres telles que *Anis-Uhr (Sablier d'anis)* ou *Gewürztruhe (Coffre aux épices)*. Il commence une collaboration avec Stefan Wewerka³⁸.

1971 (Islande, Angleterre, Allemagne)

Dieter Roth prépare une exposition itinérante de ses livres et œuvres graphiques avec Hansjörg Mayer³⁹. Premières collaborations (œuvres graphiques) avec Richard Hamilton.

1972 (Allemagne, Angleterre, Islande, Autriche, Suisse)

Dieter Roth initie des apparitions scéniques conjointes avec les artistes viennois. La première exposition de formulaires de commande (pour les œuvres graphiques) est présentée à la galerie de Kurt Kalb à Grünangergasse à Vienne. Sur les soi-disant formulaires de commande, les visiteurs intéressés peuvent choisir parmi 31 œuvres graphiques et un objet, que Dieter Roth fabrique ensuite à la demande.

La deuxième exposition de ce genre, *Kuchenangebote*, proposant un assortiment de gâteaux, a lieu à la galerie d'Eat Art de Spoerri à Düsseldorf. Les acheteurs peuvent ensuite faire fabriquer les objets choisis dans une boulangerie de leur choix.

Les œuvres d'art de Roth sont largement connues. En dehors de son domicile à Düsseldorf, il loue des studios à Vienne et à Stuttgart.

1973 (Allemagne, Angleterre, Islande, Suisse)

Dieter Roth commence à constituer sa première collection de déchets plats, c'est-à-dire qu'il collecte tous les déchets, qui ne dépassent pas environ un centimètre, accumulés en une journée dans des dossiers plastiques transparents, et les place dans des dossiers. Cette première collection compte environ 380 fichiers. La seconde collection, qu'il commence avec Herbert Hossmann⁴⁰ en 1976, atteindra environ 780 dossiers.

1974 (Allemagne, Islande, Angleterre, Autriche, Suisse)

Le style *Scheisse* apparaît dans les peintures de Dieter Roth.

Roth écrit une pièce de théâtre ne consistant que dans le mot *murmur*.

Uwe M. Schneede⁴¹ organise la première rétrospective représentative de l'œuvre de Dieter Roth jusqu'en 1974 au Kunstverein de Hambourg.

En plus de ses propres livres, Roth publie des œuvres de membres de la famille et d'amis.

Collaboration avec Arnulf Rainer⁴² (photos, dessins, peintures).

1975 (Allemagne, Angleterre, Islande, Autriche, Suisse)

Vera et Björn Roth participent de plus en plus aux œuvres de leur père.

Dieter Roth produit ses premières œuvres vidéo ainsi que les *Ratio Briefe (Lettres du Ratio)* avec Arnulf Rainer.

Exposition à la galerie de Kurt Kalb à Vienne.

³⁸ Stefan Wewerka : architecte, designer et artiste allemand (1928-2013)

³⁹ Hansjörg Mayer : artiste, imprimeur et éditeur allemand, considéré comme un représentant important de la poésie concrète et visuelle (1943)

⁴⁰ Herbert Hossmann : avocat administratif allemand, éditeur et fondateur du livre d'artiste (1942-2024)

⁴¹ Uwe M. Schneede : historien de l'art allemand et conservateur d'art contemporain (1939)

⁴² Arnulf Rainer : peintre et dessinateur autrichien connu pour son art informel abstrait et ses portraits retouchés et griffés (1929-2025)

Exposition de la première œuvre coopérative avec Ingrid Wiener⁴³ : *le Gobelin Bertorelli B* à Hambourg. En collaboration avec Ingrid Wiener, d'autres tapis sont produits dans les années 1980 et 1990.

1976 (Espagne, Angleterre, Islande, Allemagne, Autriche, Suisse)

L'exposition *Collaborations* réalisée avec Richard Hamilton ouvre à la Galeria Cadaqués. Chaque tableau est respectivement accompagné d'un certificat dessiné ou peint ainsi que d'un petit tableau représentant des saucisses ou des sujets similaires, qui, suspendu sous les œuvres grand format, est destiné aux chiens.

Roth commence sa deuxième collection de déchets plats.

1977 (Espagne, Suisse, Etats-Unis, Allemagne, Angleterre, Autriche, Islande)

Dieter Roth produit ses premiers *Speedy Drawings* lors d'une exposition à la galerie Felix Handschin à Bâle : il dessine simultanément avec les deux mains, au cours de laquelle des images miroir symétriques sont créées.

Le *Quadruple Concert* a lieu, à l'invitation de Friedhelm Döhl⁴⁴, à l'Académie de musique de Bâle. Dans cette performance solo, Dieter Roth utilise divers instruments tels que le cor, le piano à queue et l'orgue. Par intermittence, il parle au producteur et boit. Par la suite, il écoute les enregistrements réalisés pendant la présentation, tout en jouant un autre solo, qui est à nouveau enregistré.

Avec Björn et Karl Roth, des enregistrements sont réalisés dans un complexe pour chiens au Monte Tibidabo à Barcelone. Les 24 cassettes couvrant au total 36 heures d'aboiements sont publiées en coopération avec la Galeria Cadaqués.

Dieter Roth commence à travailler sur une peinture murale à Chicago. À la Carl Solway Gallery de New York, Dieter Roth et Hamilton présentent pour la première fois leurs *Interfaces*, des autoportraits réalisés par les artistes dans diverses techniques.

Roth participe avec des tirages au sort à la documenta 7 à Kassel.

1978 (Suisse, Etats-Unis, Allemagne, Angleterre, Islande, Autriche)

À Stuttgart, Roth commence à travailler sur l'installation BAR 0.

1979 (Allemagne, Danemark, Angleterre, Islande, Autriche, Suisse)

Performance menée lors de la Biennale des arts graphiques de Vienne avec Arnulf Rainer, au cours de laquelle les artistes réalisent une séance de peinture avec deux singes. Les bruits et conversations pendant la performance de peinture sont diffusés sous forme de cassette vidéo.

Dieter Roth enseigne à l'Académie des beaux-arts de Munich et à l'École des beaux-arts de Reykjavík. Après dix jours, il doit abandonner son poste d'enseignant.

Préparation de la deuxième exposition itinérante de livres, graphiques et autres objets des années 1971-79 avec Hansjörg Mayer, présentée du 1er septembre au 21 octobre 1979 à la Staatsgalerie Stuttgart. L'assemblage d'objets *Große Tischruipe* (*Grande Ruine de la Table*) sur lequel Roth commence à travailler dans son atelier de Stuttgart à partir de 1974 environ est installé à l'exposition et étendu au fil du processus de trois à six mètres de long. Par la suite, *la Große Tischruipe* se rend à Amsterdam et Zurich, puis à Berlin à la Galerie Onnasch. Chaque fois que l'œuvre est installée, elle est encore étendue ; après avoir été exposée à Vienne à la galerie de Kurt Kalb, elle est achetée en 1986 par Oskar Schmid. Aujourd'hui considérablement agrandi, il est ensuite installé au Palais Kinsky et, en 1990, modifié puis à nouveau étendu, au Palais Harrach. En 1995, elle est exposée à la Sécession de

⁴³ Ingrid Wiener : cuisinière et artiste autrichienne, connue pour ses tapisseries et aquarelles (1942)

⁴⁴ Friedhelm Döhl : un compositeur et professeur de musique allemand (1936-2018)

Vienne et en 1997 à Marseille, pour finalement être présentée en 1999/2000 à l'Exposition du Centenaire de Berlin.

À la fin des années 1970, Björn et Dieter Roth commencent à produire des peintures florales, en partie à la manière des natures mortes, utilisant des textiles imprimés avec des fleurs comme base pour leur peinture.

1980 (Islande, Suisse)

Au cours des deux décennies suivantes, Roth fait des allers-retours de manière éminente entre l'Islande et la Suisse. Il collabore de plus en plus artistiquement avec son fils Björn. La plupart des œuvres majeures sont des projets conjoints.

Dieter Roth emménage dans un atelier à la rue Hegenheimer à Bâle. Il développe le concept des Tapis de table. Pour ces œuvres, il fixe le matériel qui s'accumule sur sa table de travail, comme des notes, des photos ou des déchets sur des blocs de bureau en carton gris. De plus, ces œuvres sont peintes ou complétées par des collages par Dieter Roth et en partie aussi par ses petits-enfants et leurs amis.

1982 (France, Islande, Italie, Allemagne, Suisse)

Dieter Roth abandonne temporairement son appartement à Stuttgart et s'installe à Mols.

Il reçoit le prix Rembrandt de la Fondation Johann Wolfgang Goethe au Musée d'Art de Bâle.

Au lieu des mots de remerciement attendus, il fait signe au public et crie "au revoir !" à plusieurs reprises.

À la Biennale de Venise, Dieter Roth représente la Suisse avec son œuvre cinématographique *Ein Tagebuch (Un journal)*, une installation de 40 projecteurs de films pour films Super 8. Les films, projetés simultanément, présentent des scènes autobiographiques du premier tiers de l'année 1982. En tant que catalogue accompagnant, son dernier journal est publié.

1983 (Islande, Allemagne, Suisse)

La première rétrospective de ses œuvres, *Ladenhüter aus d. Jahren 1965-1983* se déroule à la Galerie Onnasch.

À partir de juin, l'une des plus grandes expositions des nouveaux objets et sculptures de Dieter Roth est présentée à la cimenterie suisse Holderbank.

Novembre : Dieter Roth abandonne définitivement sa résidence à Stuttgart.

1984 (Islande, Suisse, Etats-Unis, Autriche, Allemagne)

Prix d'art de Berlin de la banque NORD/LB, Hanovre.

1986 (Islande)

Dieter Roth à la télévision en janvier dans l'émission suisse Ziischtings-Club, traitant du thème *Manger ou digérer : un conflit après les fêtes*, suscite des réactions indignées parmi les téléspectateurs.

Dieter Roth reçoit le prix Charles Nypels de Maastricht pour ses livres.

1987 (Islande, Suisse, Allemagne)

Pour son exposition *Publizierte und Unpublizierte (Œuvres publiées et inédites)* au Portikus de Francfort, Dieter Roth, avec Barbara Wien⁴⁵, réunit une bibliographie complète des œuvres imprimées par Roth jusqu'à présent, incluant la littérature secondaire qui l'accompagne.

1988 (Islande, Suisse, Allemagne)

L'exposition *Zeichnungen (Dessins)* a lieu à la Staatsgalerie Stuttgart.

⁴⁵ Barbara Wien : galeriste, éditrice et éditrice allemande (1953)

1989 (Islande, Suisse, Allemagne)

Dieter Roth est tourmenté par des états de panique et de dépression. Il décrit lui-même la tenue de journaux intimes comme une forme de thérapie.

1991 (Islande, Suisse, Allemagne)

Dieter Roth reçoit le Prix Caran d'Ache Beaux-Arts de Genève, un prix très lucratif pour l'art en Suisse.

Au début des années 1990, il crée la Fondation Dieter Roth avec son mécène hambourgeois Philipp R. Buse. Dans la résidence de Buse, où l'artiste possède un atelier, outre la plus grande collection Roth à ce jour, sont rassemblées d'importantes archives de ses œuvres, contenant également du matériel de ses amis et anciens collaborateurs. Avec le Schimmelmuseum Dieter Roth met en scène une installation de transitoire s'étendant sur deux étages.

1992 (Islande, France, Suisse, Allemagne, Autriche)

Dieter Roth reste la plupart du temps en Islande. Il continue de travailler au Schimmelmuseum de Hambourg avec son fils Björn.

Le *Gartenskulptur* (*Sculpture de jardin*), aux côtés de quelques autres œuvres, est présenté au public pour la première fois à la Galerie Claudine Papillon à Paris.

Début de la collaboration avec le libraire Bokie Woekie à Amsterdam, qui organise dans les années suivantes la vente de ses tirages graphiques et, surtout, réalise la production de ses Copy Books.

1994 (Islande, Suisse, Allemagne, Autriche)

Dieter Roth reçoit le Große Kunstpreis Berlin à l'Akademie der Künste.

Il abandonne son appartement dans le Tuchlauben à Vienne.

1995 (Islande, Suisse, Autriche)

Il participe à l'exposition de Stuttgart lors de la Sécession de Vienne avec Björn Roth. L'exposition est reprise sous une forme similaire à Marseille à l'été 1997. Il présente une grande installation composée de diverses œuvres individuelles. Les tables de travail de l'artiste, également intégrées à l'installation, sont encore utilisées par l'artiste lors des expositions. Il poursuit sa production là-bas comme s'il travaillait dans son atelier.

1997 (Islande, Suisse, France)

Les films *Soloszenen* (*Scènes Solo*) sur lesquels Dieter Roth avait commencé à travailler en Islande sont poursuivis à Bâle. Les états d'esprit et émotions vécus durant sa dernière période d'abstinence lui servent de matériel pour le projet. Les films présentent des scènes quotidiennes de la vie de l'artiste. Exposition *Stretch & Squeeze au MAC*, Galeries Contemporaines des Musées de Marseille.

Dieter Roth a des problèmes de santé.

1998 (Islande, Allemagne, Suisse)

Janvier : Dieter Roth nomme Dirk Dobke conservateur de la Fondation Dieter Roth à Hambourg. Grâce à cet arrangement, la collection et le *Schimmelmuseum* seront rendus accessibles au public. Ensemble, ils commencent à systématiser les archives des œuvres, qui se sont accumulées au fil des années.

Dieter Roth reçoit le prix multiple de l'art en 1998 à Düsseldorf. Son fils l'accepte en son nom.

Le 5 juin, Dieter Roth meurt dans son atelier de la Hegenheimer Strasse à Bâle, d'une insuffisance cardiaque.

© Musée Dieter Roth 2026

Annexe 2. Expositions de Dieter Roth (1968-1998)

Référence à la page 20 du mémoire.

Cette biographie de Dieter Roth provient du lien suivant

<https://www.dieterrothmuseum.org/en/exhibitions/>, site du Dieter Roth Foundation à Hambourg, musée dirigé par le conservateur Dirk Dobke.

L'artiste a participé à plus de 1000 expositions. Afin de limiter le corpus, seules ses expositions personnelles ont été retenues ici, entre la création de l'œuvre (1968) jusqu'au décès de l'artiste (1998).

1968

- *Dieter Roth, Stefan Wewerka*, Galerie Tobiès & Silex, Köln, 30.11.68-2.12.68, Einladung
- *Schimmelhaufen*, Galerie René Block, Berlin, 9.11.68-5.12.68, Einladung
- *Vergrößerte Kleinigkeiten*, Galerie Neuendorf, Hamburg, 7.8.68-31.7.68 Einladung/Rezensionen
- *Haufen*, Galerie Felix Handschin, Basel, 24.4.68-7.5.68, Einladung Vergrößerte Kleinigkeiten, Galerie Rudolf Zwirner, Köln, ab 18.4.68, Einladung/Rezension

1969

- *Griffelkunst*, Kunsthaus Hamburg, ab 27.11.69, Einladung/Plakat
- *Decomposition*, Art Intermedia, Köln, 13.10.69-10.11.69, Einladungskarte mit beigelegter Schimmelgrafik von Dieter Roth mit Signatur. Nicht alle Einladungskarten waren mit einer Schimmelgraphik versehen. Auf der Rückseite der Einladungskarte befindet sich ein Text von Robert Filliou zum Werk von Dieter Roth
- *Bilder, Zeichnungen, Grafik, Objekte*, Agentur für Moderne Kunst Logrigat, München, 2.7.69-30.7.69, Einladung
- *P.O.T.H.A.A.VFB*, Galerie Hake, Köln, 12.5.69-15.5.69, laut Einladungskarte Verkauf von: Portrait of the artist as Vogelfutterbüste. Schokoladenplastik, 22×15 x 12 cm, sign. und num., eingepackt in Siebdruck auf bruchfestem Landkartenmaterial, 97×97 cm, sign. und num. In beschriftetem Karton 30×27 x 24 cm. Auflage 30 Expl. DM 360,- (Collection Hake Nr. 1)
- *Staple Cheese (A Race)*, Eugenia Butler Gallery, Los Angeles, 1.5.69-31.5.69, laut Einladungskarte dauerte die Ausstellung bis zum 33. Mai („Dislocation of a Monthmass“)
- *Die letzten Ladenhüter*, Galerie Ernst Hannover, 11.1.69-8.2.69, Einladung/Preisliste, geschrieben und illustriert von Dieter Roth/Plakat

1970

- *Reisep. Spazielusstulleng*, Galerie Michael Werner, Köln, – 20.1.70, Einladung
- *nach hause hinaus bzw. in die fremde hinunter*, Galerie Müller, Stuttgart, 6.12.69-24.1.70, Einladung in Form eines Briefes mit einem Einladungstext von Dieter Roth, Rezension/Plakat
- *Grafik + Objekte*, edition tangente, Heidelberg, ab 20.12.70, Einladung/Rezension
- *Objekten, Grafik, Chokolade, Schimmel*, Seriaal Amsterdam, 3.11.70-17.11.70, Einladung
- *Dieter Roth*, Galerie Jesse, Bielefeld, 2.10.70-29.10.70, Einladung/Plakat/Rezensionen
- *Verschiedenes*, Galerie Ursula Lichter, Frankfurt am Main, 14.1.70, Einladung
- *Dieter Roth. Stefan Wewerka*, Galerie Kümmel, Köln
- *Dieter Rot. Stefan Wewerka*, Galerie Mikro, Berlin, Einladung/Rezension

1971

- *Diter Rot, Stefan Wewerka*, Gemeinsam geschaffene Zeichnungen und Druckgrafik, Von der Heydt-Museum, Wuppertal, 27.11.71-31.12.71, Faltblatt/Rezension/Plakat
- *Objekte aus der Sammlung Carl Vogel*, Hamburg, Universität, Stadtmuseum Warleburger Hof, Kiel, 5.11.71-28.11.71, 11 seitiges Programm mit Presseinformationen, Informationen zur Ausstellung, Biographie, Bibliographie, Briefe/Plakat
- *Grafik und Schmuck*, Langenbacher Wankmiller Goldschmiede Galerie, Luzern, 23.10.71-20.11.71, Plakat gilt als Einladung
- *Dieter Rot*, Eat Art Galerie, Düsseldorf, ab 3.9.71, Plakat mit Verkaufspreisen
- *Diter Rot*, Ziegler Editionen & Grafik, Zürich, 25.5.71-12.6.71, Einladung
- *Miau Miau*, Art Intermedia, Köln, 5.3.71-27.3.71, Einladungskarte mit Text („22. Text, Miau miau ...“, Reykjavík Februar 1971“) und graphischer Gestaltung von Dieter Roth Rezension
- *Objekte, Haufen, Graphik, Bücher*, Galerie Felix Handschin, Basel, 1.2.71-15.3.71, Einladung/Rezensionen
- *Berner Oberland*, Galerie Toni Gerber Bern

1972

- *Gewürz-Objekte und andere Gummiband-Bilder und andere „Die Torte“ und andere Graphiken, Bok 3, extra „Individuum“ und andere Bücher*, Museum Haus Lange, Krefeld, 21.11.71-9.1.72, auf der Vorderseite der Einladung (DIN-A4) wurde ein Brief von Dieter Roth abgedruckt. Der Katalog wurde als Einlage zum Ringbuch (grün) Museum Haus Lange 5 konzipiert, Rezension
- *Dieter Rot*, Galerie Cornels, Baden-Baden, 29.9.72-11.11.72, Plakat mit Zeichnungen, die herzustellende Gegenstände darstellen, welche bestellt werden können, danach, Eat Art Galerie, Düsseldorf, ab 5.10.72, laut Einladung: Dauer der Ausstellung unbestimmt. Einladungskarte wurde als DIN-A3 großes Plakat mit Zeichnung von Dieter Roth gestaltet
- *Grafik und Bücher*, Staatliche Kunsthalle und Gesellschaft der Freunde junger Kunst, Baden-Baden, 29.9.72-12.11.72, Einladung/Rezensionen/Katalog (Gesammelte Werke, Bd. 20, eigener Schutzumschlag)/Plakat
- *Auflagenentwürfe, Vertragsentwürfe, Einzelblätter*, Galerie Grünangergasse 12, Kurt Kalb, Wien, 5.9.72-30.9.72, Einladung/Plakat
- *Neue Editionen, neue Grafiken*, Galerie Renée Ziegler, Zürich, 1.9.72-30.9.72, Einladung
- *Grafik und Bücher*, Helmhaus, Zürich, 16.7.72-20.8.72, Einladung/Rezensionen/Katalog (Gesammelte Werke, Bd. 20, eigener Schutzumschlag)/Plakat
- *Graphik und Bücher*, Kunsthalle, Basel, 6.5.72-25.6.72, Einladung/Rezension/Katalog (Gesammelte Werke, Bd. 20, eigener Schutzumschlag)/Plakat
- *Diter Rot*, Galerie Kammer, Hamburg, 3.5.72-7.6.72
- *Diter Rot, Objekte, Zeichnungen und Grafik. Stefan Wewerka, Aquarelle und Grafik*, Galerie von Loeper, Hamburg, ab 4.5.72, Einladung
- *Objekten + Multiples*, Richard Foncke Gallery, Gent, 22.4.72-5.5.72, Einladung
- *Graphik, Objekte, Originale, Bücher*, Galerie 2, Tilly Haderek, Lore Schumacher, Stuttgart, 19.4.72-31.5.72, Einladung/Rezension/Plakat
- *Grafiek en boeken*, Gemeentemuseum, Den Haag, 8.1.72-12.3.72, 34 Fotos von Hanns Sohm (Film Nr. 38), 2 Kontaktbogen/ Einladung/Rezensionen/Katalog (_Gesammelte Werke, Bd. 20, _eigener Schutzumschlag)/Plakat
- *Schimmel en roestgrafieken*, zeefdrukken en chocoladeobjecten, Seriaal Amsterdam, 7.1.72-23.1.72, Einladung

1973

- *Graphics and Books*, Art Gallery, Vancouver, 31.10.73-25.11.73, Katalog (Gesammelte Werke, Bd. 20, eigener Schutzumschlag), Plakat
- *Grafik und Bücher* Kunstverein für die Rheinlande und Westfalen, Kunsthalle, Düsseldorf, 29.6.73-2.9.73, Rezensionen/Katalog (Gesammelte Werke, Bd. 20, eigener Schutzumschlag)/Plakat
- *1. roth-zeit*, Galerie Steinmetz, Bonn, 2.6.73-30.6.73, Einladung/Katalog/Programm/Preisliste für die beiden Publikationen der Galerie Steinmetz/Rezension/Plakat
- *Grafik und Bücher*, Akademie der Künste, Berlin, 13.4.73-20.5.73, Einladung/Rezension/Katalog (Gesammelte Werke, Bd. 20, eigener Schutzumschlag)/Plakat
- *Bilder, Zeichnungen, Objekte, Bücher, Druckgraphik, Postkarten*, Kunstverein, Braunschweig, 25.3.73, die Einladungskarte enthält die Liste der ausgestellten Arbeiten mit Preisangaben
- *Graphics and Books*, Hayward Gallery, Arts Council of Great Britain, London, 3.1.73-11.3.73, Einladung/Rezensionen/Katalog (Gesammelte Werke, Bd. 20, eigener Schutzumschlag) / Plakat

1974

- *Books and Graphics 1947-1971*, The Art Gallery of Ontario, Toronto
- *Grafik, Boeger*, Galerie Dieks, Aarhus, 4.10.74-1.11.74, Einladung
- Dieter Roth. Arnulf Rainer. Zeichnungen, Galerie Eric Fabre, Paris, 24.10.74-5.11.74, Einladung
- *Originale 1946-74*, Kunstverein in Hamburg, 1.6.74-14.7.74, Katalog/Ausstellungsvorschau/Informationsblatt/Rezensionen/Plakat
- *Bücher*, Kestner-Gesellschaft, Hannover, 10.5.74-30.6.74, Einladung/Katalog/Ausstellungsvorschau/Rezensionen/Plakat
- *Zeichnungen, Aquarelle, Grafik*, Galerie Kammer, Hamburg, 21.3.74-23.4.74, Einladung
- *2. roth-zeit*, Galerie Steinmetz, Bonn, 2.3.74-13.4.74, Einladung/Programm/Publikation „der da in mir drinnen. zur person dieter roth“/Ausstellungsvorschau/Plakat
- *Grafik und Bücher*, Kunstverein, Mannheim, 18.2.74-21.4.74, Katalog (Gesammelte Werke Bd. 20, eigener Schutzumschlag)/Plakat
- *Zeichnungen, Druckgraphik*, , manus presse, Stuttgart, 25.1.74-1.3.74, Einladung/Rezensionen
- *Selected Graphics 1970-1973*, European Gallery, San Francisco, 18.1.74-2.3.74, Einladung/Rezensionen
- *Ringe von Dieter Roth*, Galerie Langenbacher, Wankmiller Goldschmiede, Luzern, Preisliste
- Schmuck, Galerie Stähli, Zürich, kleiner Leporello-Katalog mit Preisangaben
- *Books and Graphics 1947-1971*, The Contemporary Arts Museum, Houston
- *Books and Graphics 1947-1971*, Museum of Art, Philadelphia

1975

- *Dieter Roth*, Galerie Hoss, Stuttgart, 29.11.75-29.12.75, Einladung/Plakat
- *Misch- und Trennkunst. Dieter Roth und Arnulf Rainer*, Galerie Ariadne, New York, 7.9.75-26.9.75, Einladung/Pressemitteilung
- *Dieter Roth*, Galerie Heseler, München, – 30.9.75, Rezension
- *Roth & Rainer. Misch- und Trennkunst*, Galerie Grünangergasse 12, Kurt Kalb, Wien, Plakat
- *Dieter Roth Pictures. Bilder, Objekte, Grafik*, Dr. Philipp R. Buse, Hamburg, ab 14.5.75 Einladung
- *Dieter Roth*, Galleria Il Capricorno, Venedig, ab 16.4.75, Einladung
- *Boeken*, De Moriaan, Den Bosch, 12.4.75-11.5.75, Einladung/Rezension
- *Dieter Roth zeigt Zeichnungen aus Müdigkeit, liebliche Zeichnungen, Gesprächszeichnungen mit Sprechblasen, unstabile Zeichnungen*, Galerie Grünangergasse 12, Kurt Kalb, Wien, 2.4.75-25.4.75, Einladung/Plakat

- *Peintures, Editions, Livres*, Galerie Bama, Paris, 16.1.75-15.2.75 Einladung/Ausstellungsprogramm/Faltblatt/ Rezension
Bocken, Stedelijk Museum, Amsterdam, 31.1.75-16.3.75, Einladung/Ausstellungsvorschau/Katalog/Pressemitteilung/
Rezensionen

1976

- *Collaborations. Richard Hamilton, Dieter Roth*, British Council Institute, Barcelona, 28.9.76-5.10.76,
Katalog/Faltblatt/Ausstellungsvorschau/Plakat
- *Dieter Roth, Richard Hamilton*, Galeria Cadaqués, Cadaqués, 24.7.76-13.8.76, Einladung/Katalog/Rezension/Plakat
- *Eine Buchverzweigung*, Museum der Stadt Solothurn, Solothurn, 19.11.76-19.12.76,
Katalog/Pressemitteilung/Eröffnungsrede/Beiheft (gestaltet von Dieter Roth)/Plakat
- *Zeichnungen*, Galerie am Jakobsbrunnen, Stuttgart, 13.10.76-9.11.76, Einladung mit Preisliste/Rezension
- *Grafik und Zeichnungen*, Galerie im Reuchlinhaus, Pforzheim, 8.10.76-31.10.76, Faltblatt
- *Druckgraphik aus eigenem Bestand*, Kaiser Wilhelm Museum, Krefeld, 23.5.76-25.7.76 Einladung/Rezension
- *Dieter Roth*, Galerie E. & F. Buchmann, St. Gallen, 1.5.76-22.5.76, Faltblatt/Rezension
- *Dieter Roth. Zeichnungen, Entwürfe, Verschiedenes*, Galerie Kalb, Prinz Eugenstrasse 16, Wien, 12.4.76-30.4.76,
Einladung
- *Grafik*, Galerie Dieks, Kopenhagen, 17.1.76-13.2.76, Einladung
- *Roth & Rainer. Misch- und Trennkunst*, Kulturhaus, Graz, 15.1.76-7.2.76, Einladung/Katalog/Rezensionen/Plakat
- *Roth & Rainer. Misch- und Trennkunst*, Galerie Außenknöchel, Frankfurt am Main, Rezension

1977

- *Zeichnungen, Bilder, Objekte, Graphik, Bücher, Video*, Galerie Renate Faßbender, München, 23.11.76-31.1.77,
Einladung/Rezension
- *Collaborations of CH. ROTHAM*, Turnpike Gallery, Leigh, 11.12.76-15.1.77, Katalog/Plakat
- *Dieter Roth*, Galeria Aele, Madrid, 6.10.77-10.11.77, Ausstellung zusammen mit Karl und Björn Roth, Rezensionen
- *Interfaces. De Dieter Roth i Richard Hamilton*, Galeria Eude, Barcelona, 4.10.77-30.10.77, Einladung/Plakat
- *Collaborations. Richard Hamilton, Dieter Roth*, Fundació Joan Miró Barcelona, 29.9.77-30.10.77, Katalog/Plakat
- *13 Pinselaktionen*, Print Gallery, Pieter Brattinga, Amsterdam, 22.8.77-14.10.77, Einladung/Mappe
- *Collaborations. Richard Hamilton, Dieter Roth*, Junior Galerie, Düsseldorf, 21.8.77-17.9.77, Einladung/Katalog/Plakat
- *Dieter Roth, Galeria Cadaqués*, Cadaqués, 23.7.77-4.8.77, Einladung/Plakat/Ordner mit 150
Schnellzeichnungen/Edition von 37 Postkarten
- *Collaborations of Ch. Rotham. Tekeningen van Dieter Roth en Richard Hamilton samen*, Gemeentemuseum, Den Haag,
2.7.77-14.8.77, Einladung/Katalog/Rezensionen/Plakat
- *Collaborations. Richard Hamilton, Dieter Roth*, Aargauer Kunsthau, Aarau, 15.4.77-22.5.77,
Einladung/Katalog/Rezensionen/Plakat
- *Schnuck*, Bayerische Hypotheken- und Wechselbank, Erlangen, 1.3.77-23.3.77, Plakat
- *Die gesamte Scheisse. Eine Buchverzweigung*, Galerie Stähli, Zürich, 25.2.77-26.3.77,
Einladung/Pressemitteilung/Rezension
- *Cash & Carry*, Galerie Felix Handschin, Basel, 22.2.77-2.4.77, Einladung
- *Collaborations. Richard Hamilton, Dieter Roth*, CA. New Gallery, London, 10.2.77-29.3.77, Einladung/Katalog/Plakat
- *Arbeiten aus drei Jahrzehnten*, Galerie Steinmetz, Bonn, 1.1.77-28.2.77, Einladung
- *Dieter Roth*, Galerie 44, Kaarst

1978

- *Interfaces. Richard Hamilton, Dieter Roth*, Carl Solway Gallery, New York, 22.11.78-10.12.78, Einladung/Informationsblatt/Rezension
- *Objekte, Zeichnungen, Grafik, Bücher*, Galerie Georg Nothelfer, Berlin, ab 19.10.78, Einladung
- *Interfaces. Richard Hamilton, Dieter Roth*, Galeria Maeght, Barcelona, ab 13.9.78, Einladung
- *Hamilton + Roth*, Galeria Cadaqués, Cadaqués, ab 15.7.78, Einladung
- *Neuere Arbeiten 1977/78*, Ulmer Museum, 25.6.78-6.8.78, Einladung/Rezensionen
- *Dieter Roth*, Galerie Felix Handschin, Basel, 15.4.78-14.5.78, Einladung
- *Dieter Roth*, Galerie E. & F. Buchmann, St. Gallen, 18.3.78-8.4.78, Faltblatt
- *Interfaces. Richard Hamilton, Dieter Roth*, The Whitworth Art Gallery, Manchester, 18.3.78-9.4.78, Einladung/Plakat
- *Hundemusik. Gebell am Tibidabo von den Hunden + alte und neue Selbstbildnisse*, Galerie Felix Handschin, Basel, 12.3.78-30.5.78, Einladung/Rezension
- *Originaux, Estampes, Livres*, Galerie Anton Meier, Genf 9.2.78-11.3.78, Faltblatt
- *Interfaces. Richard Hamilton, Dieter Roth*, Waddington and Tooth Galleries II, London, 7.2.78-4.3.78, Einladung/Rezensionen

1979

- *Roth & Rainer. Dous, Duels etc.*, Galerie Bama, Paris, 15.11.78-13.1.79, Einladung
- *Ausgewählte Arbeiten 1969-1979*, Galerie Anton Meier, Genf, 18.10.79-10.11.79
- *Bilder, Zeichnungen, Grafik*, Galerie Holtmann, Hannover, 28.9.79-10.11.79, Einladung
- *Dieter Roth. Grafik und Bücher u.a.m. aus den Jahren 1971-1979*, Staatsgalerie, Stuttgart, 1.9.79-21.10.79, Einladung/Rezensionen/Plakat
- *Interfaces. Richard Hamilton, Dieter Roth*, Louisiana Museum, Humlebaek, 11.8.79-16.9.79, Plakat
- *Ausgewählte Arbeiten 1969-1979*, Galerie E. & F. Buchmann, St. Gallen, 8.8.79-6.10.79, Einladung/Faltblatt
- *Dieter Roth & Arnulf Rainer. Misch- und Trennkunst*, Galerie Klewan, München, 7.6.79-28.7.79, Einladung/Katalog
- *Interfaces. Richard Hamilton, Dieter Roth*, Kunsthalle, Bielefeld, 31.5.79-29.7.79, Katalog/Plakat
- *Interfaces. Richard Hamilton, Dieter Roth*, Kunstraum, München, 25.4.79-19.5.79, Einladung
- *Interfaces. Richard Hamilton, Dieter Roth*, Galerie René Block, Berlin, 10.3.79-13.4.79, Einladung
- *3. roth-zeit. Selbstbilder*, Galerie Steinmetz, Bonn, 31.1.79-14.4.79, Einladung/Plakat
- *Books etc. 1959-1972, Backworks*, New York, 6.1.79-27.1.79, zwei Einladungskarten mit jeweils einer Stempelzeichnung/Preisliste
- *Rubberstamps*, Stempelplaats Amsterdam, die Zeitschrift (ist zugleich Katalog) Dieter Roth/Rubber Vol. 2, No. 5: May 1979 ist anlässlich der Ausstellung erschienen
- *Interfaces. Richard Hamilton, Dieter Roth*, Galerie Habermann, Göttingen, Rezension

1980

- *Stuttgarter Bilderbogen*, Kunsthandlung Wendelin Niedlich, Stuttgart, ab 27.11.80, Einladung mit Brief von Dieter Roth (gedruckt) vom 18.10.1980. Schriftstück Werben für einen Freund. Oder sonst was/Programm/Rezension
- *Arnulf Rainer, Dieter Roth. Gemeinschaftsarbeiten zum Thema Misch- und Trennkunst*, Galerie E. & F. Buchmann, St. Gallen, 20.9.80-11.10.80, Einladung
- *4. roth-zeit. Bücher, Blätter, Bilder*, Galerie Steinmetz, Bonn, 13.6.80-4.8.80, Einladung
- *Interfaces. Richard Hamilton, Dieter Roth*, Galerie Bama, Paris, 26.4.80-31.5.80, Einladung
- *Boeken en Grafiek (deel 2) en ander spul*, Gemeentemuseum, Den Haag, 12.4.80-1.6.80, Einladung/Plakat
- *Video, Schallplatten, Bücher*, Galerie E. & F. Buchmann, St. Gallen, permanente Ausstellung, ab 1.3.80, Einladung

- *Angefangene, unfertige, fast fertige Zeichnungen*, Langenbacher + Wankmiller, Luzern, – 10.3.80, Einladung
- *Grafik, Bücher u.a.m. aus den Jahren 1971-79*, Kunstmuseum, Luzern, 27.1.80-9.3.80, Einladung/Ausstellungsvorschau/Rezensionen/Plakat
- *Dieter Roth*, Galerie Holtmann, Köln

1981

- *Bücher, Grafik (2. Teil) und And. M. aus d. Jahren 1971-81*, Helmhaus, Zürich, 17.10.81-29.11.81, Einladung/Rezension
- *Bilder, Objekte, Zeichnungen*, Galerie Holtmann, Köln, 29.5.81-4.7.81, Ankündigung der Ausstellung zusätzlich im Informationsbrief Nr. 7 der Galerie Holtmann und in dem Faltblatt „Zwanzig Kölner Galerien“/Einladung
- *Llibres, discos, cassette i correspondència amb Lanfranco Bombelli, Metònom*, Centre de Documentació d'Art Actual (C.D.A.A.), Barcelona, 31.3.81-30.4.81, Einladung/Informationsblatt
- *Dieter Roth*, Galerie E. & F. Buchmann, St. Gallen, 21.3.81-18.4.81, Einladung
- *Vergriffenes und Greifbares. edition handjörg mayer 1963-1981*, Galerie Stähli, Zürich, 11.1.81-15.2.81, Einladung/Katalog/Rezension

1982

- *Grafik und Bilder, Galerie*, Galerie Littmann, Basel, 9.12.81-11.1.82, Einladung/Rezension
- *Arbeiten von 1976-1982*, Privat-Galerie Roosenhaus, Hamburg, 27.11.82-31.12.82, Einladung
- *Dieter Roth*, Nylistasafnid, The Living Art Museum, Reykjavík, 1.10.82-17.10.82, Einladung/Katalog/Ausstellungsverzeichnis/Rezensionen
- *Bilder, Bücher, Bi'bücher, Verlag*, Galerie Julius Hummel, Galerie Kurt Kalb, Kunstbuchhandlung Judith Ortner, Wien, ab 28.9.82, das Plakat ist zugleich auch Einladungskarte/Rezension
- *Fortschreitende Collagen*, Buchhandlung Wendelin Niedlich, Stuttgart, 9.9.82-29.9.82, Rezension
- *Frühe Graphik*, Galerie Toni Gerber, Bern, 21.8.82-30.9.82, Einladung
- *Dieter Roth*, Biennale, Venedig, 11.6.82-12.9.82, Einladung/Katalog/Rezensionen
- *Opas Salat von Dieter Roth*, Galerie Klewan, München, ab 3.6.82, Einladung/Rezension
- *Sammlung Emil Wartmann*, Schweizer Bundesbahn, Bahnhof-Hallen, Basel, 20.5.82-21.6.82, Einladung/Ausstellungs-verzeichnis/2 Tischsets aus dem Bahnbuffet Basel (von Dieter Roth gestaltet)
- *Rembrandt-Preises*, an den Künstler, Kunstmuseum, Museum für Gegenwartskunst, Basel, 17.4.82-27.6.82, Einladung/Ausstellungsprogramm/Rezensionen
- *Plastische, zeichnerische, druckgraphische und geschriebene Werke*, Ausstellung der museumseigenen Werke aus Anlaß der Übergabe des von der J. W. von Goethe-Stiftung verliehenen
- *Gesagt, gedruckt, gezeichnet, geformt*, Galerie Steinmetz, Bonn, 16.4.82-28.5.82, Einladung
- *Zeichnungen, Grafik, Mappenwerke*, Edition + Galerie G. Herzog, CH-Büren an der Aare, (Restaurant und Galerie Baselstab), 19.3.82-21.4.82, Faltblatt
- *Tableaux objets musicaux*, Galerie Bama, Paris, 4.2.82-13.3.82, Einladung/Rezension

1983

- *Dieter Roth. Ausschnitt aus seinem Werk*, Galerie „Zur Schützenlaube“, 3.12.83-18.12.83, Einladung
- *Bisher ungezeigte und neue Wandbonbons & = Pillen*, Galerie Felix Handschin, Basel, 28.9.83-22.10.83, Einladung/Katalog
- *Zwei drei vier Dimensionales. Aus der Sammlung Carl Vogel*, Kunstverein, Bonn, 22.9.83-23.10.83, Einladung/Katalog/Pressemitteilung
- *5. roth-zeit*, Galerie Steinmetz, Bonn, 6.9.83-7.10.83, Einladung

- *Dieter Roth*, Holderbank Management & Beratung AG, Holderbank, ab 10.96.83, Einladung/Katalog/Rezensionen
- *Ladenhütter aus den Jahren 1965-1983*, Reinhard Onnasch Ausstellungen, Berlin, ab 16.1.83, Einladung/Katalog/Rezensionen

- *Dieter Roth*, Antiquariat Walter Wögenstein, Wien

- *Dieter Roth*, Bad Vöslau

- *Arbeiten von Dieter Roth*, Institut für Kunstgeschichte der Universität, Wien, Faltblatt

1984

- *Zeichnungen, Objekte, Lithographien, Radierungen, Bücher, Plakate*, Kunstverein, Oldenburg, 14.10.84-11.11.84, Einladung/Ausstellungsvorschau/Plakat

- *Dieter Roth*, Petersen Galerie, Berlin, ab 14.3.84, Preisliste/Galerienkatalog

- *Dieter Roth*, Museum of Contemporary Art, Chicago, 17.2.84-1.4.84, Einladung/Katalog/Rezensionen

1985

- *160 Zeichnungen, 57 Bücher aus Handzeichnungen & 11 Kopie-Bücher aus d. Jahren 1970-1984 & Gemeinschaftsarbeiten mit Arnulf Rainer, Björn, Karl & Vera Roth; Dagmar Eiriksdottir; & die noch lieferbare Grafik (wie dargestellt in den Bänden 20 & 40 der „gesammelten Werke“)*, Wolfgang Wunderlich Kunstagentur, München, 10.11.84-28.2.85, Einladung

- *Dieter Roth & Björn Roth. Kleinere Papierbilder*, Dieter Roth Verlag Basel, Hegenheimer Strasse 24, ab 2.11.85, Einladung

- *Dieter Roth mit Björn und Vera Roth*, Galerie Priska Meier, CH-Zell LU, 7.9.85-13.10.85, Einladung

- *Selected Prints 1966-1972*, Alfred Kren Gallery, New York, 4.9.85-28.9.85, Pressemitteilung/Preisliste/Rezension

- *Bilder, Zeichnungen, Objekte, Grafik, Bücher*, Dieter Roth Verlag, Basel, Hegenheimer Strasse 24, 12.6.85-18.6.85, Einladung

- *Dieter Roth Verlag*, Petersen Galerie, Berlin, 11.3.85-31.3.85, Einladung

- *Arbeiten auf Papier 1974-1984*, Herzog Anton Ulrich-Museum, Norddeutsche Landesbank, Braunschweig, 1.3.85-14.4.85, Einladung/Katalog/Pressemitteilung

- *Sammlung Emil Wartmann*, Ristorante „Galleria“, Basel, 20.2.85-21.3.85, Einladung

- *55 cacate per Rosanna*, Werkstatt in der Passeiergasse, Meran 11.1.85-20.1.85, Katalog in Form von 6 Farbkopien mit Fotos von Dieter Roth

- *Dieter Roth Verlag*, Loft, München, Einladung

1986

- *Frühe Werke 1944-1960*, Galerie Marlene Frei, Zürich, 21.11.85-12.1.86, Einladung

- *Grosser Teppich*, Galerie & Edition Marlene Frei, Zürich, 1.11.86-24.12.86, Katalog/Plakat

- *Boeken*, Jan van Eyck-Akademie, Maastricht, 1.11.86-23.11.86, Plakat

- *Tränenmeer*, Museum für Gegenwartskunst, Basel, 27.9.86-23.11.86, Faltblatt

- *Dieter Roth*, Galerie de l'A.M.C., Mulhouse, 14.6.86-19.7.86, Ausstellung anlässlich der 7ème Biennale Européenne de la Gravure, Einladung/Ausstellungsprogramm

- *Dieter Roth at Rhode Island School of Design*, Rhode Island School of Design, Red Eye Gallery, Providence, 28.4.86-16.5.86, Einladung

- *edition hansjörg mayer. Dieter Roth*, Nigel Greenwood Books, London, 17.4.86-9.5.86, an exhibition of a new Dieter Roth publication by hansjörg mayer (Vol. 39 in the Collected Work Series: 'Smaller Works': Part 4) together with other Dieter

Roth publications and original works. (Doppelausstellung zusammen mit Bookworks an zwei verschiedenen Orten, gemeinsame Ausstellungsankündigung), Einladung

- *Dieter Roth in der Bahnhofhalle. Eine Ausstellung*, Sammlung Emil Wartmann, SBB, Schalterhalle, Basel, 24.2.86-7.3.86, Einladung
- *Bilder u.A.m.*, Galerie Marlene Frei, Zürich
- *Dieter Roth*, Galleria d'Arte Silvio R. Bavaria, Cavagliano

1987

- *Publiziertes & Unpubliziertes*, Portikus, Frankfurt am Main, ab 10.10.87, Einladung/Katalog/Rezension/Plakat
- *Roth's Verlag, Bilder, Objekte, Bücher, Schallplatten*, Dieter Roth, Marlene Frei, Hegeheimer Straße 24, Basel, 17.6.87-22.6.87, Einladung
- *Dieter Roth*, Centre Régional d'Art Contemporain Midi-Pyrénées, Labège, 16.5.87-26.6.87, Einladung/Katalog
- *Dieter Roth & Ingrid Wiener & Björn & Vera Roth, Bilder = & Teppichausstellung*, Holderbank Management & Beratung AG, Holderbank, ab 1.5.87, Einladung
- *Interactions. Richard Hamilton*, Thorden Wetterling Galleries, Stockholm
- *Roth's Verlag. Boeken en Platen*, Boekie Woekie, Amsterdam, Einladung

1988

- *Zeichnungen*, Kunsthalle, Hamburg, 5.12.87-17.1.88, Einladung/Katalog
- *Zeichnungen, Skulpturen und Multiples*, Edition Hundertmark, Köln, 11.11.88-21.12.88, Einladung
- *Zeichnungen*, Kunstmuseum, Solothurn, 9.4.88-29.5.88, Einladung/Katalog
- *Zeichnungen*, Graphische Sammlung, Staatsgalerie Stuttgart, 6.2.88-20.3.88, Einladung/Pressemitteilung/Katalog/Plakat

1989

- *Dieter Roth*, David Nolan Gallery, New York, 24.10.89-21.11.89, Katalog
- *Objekte, Bilder und Multiples*, Galerie Fred Jahn, München, 15.9.89-12.10.89, Einladung
- *Diter Rot*, Galerie Silvia Menzel, Berlin, 29.8.89-7.10.89, Einladung
- *Dieter Roth*, Galerie Claudine Papillon, Paris, 27.6.89-29.7.89, Einladung
- *Dieter Rot. Stefan Wewerka*, Hessisches Landesmuseum, Darmstadt, 8.6.89-3.9.89
- *Bilder, Zeichnungen, Objekte*, Galerie Littmann, Basel, 7.4.89-13.5.89, Einladung/Katalog
- *Nur ein Tag. Arnulf Rainer und Dieter Roth. Attrappen tappen*, Galerie Fred Jahn, München, 11.3.89, Aktion der Galerien im Gärtnerplatzviertel unter dem Titel: Galerien im Gärtnerplatzviertel zeigen nur für einen Tag Aktionen, Film, Video, Performance, Bilder, Projektionen, Installationen..., Einladung
- *Diter Rot*, Galerie Maximilian Krips + Partner, Köln, 3.3.89-1.4.89, Einladung
- *Grafik 1970-1973*, Galerie Fred Jahn, München, 14.2.89-14.3.89, Einladung

1990

- *Bilder, Zeichnungen, Objekte, Grafik*, Galerie Heinz Holtmann, Köln, 17.11.89-31.1.90, Einladung
- *Arnulf Rainer, Dieter Roth*, Galerie Karin Nowikovsky, Hamburg, 14.11.89-31.10.89, Einladung/Katalog
- *Gedrucktes von Dieter Roth*, Haus Salmegg, Verein für Kunst & Geschichte e.V., Rheinfelden, 9.9.90-4.11.90, Plakat (Dieter Roth: Essay No. 12)
- *„Die Die Die Verdammte Scheisse“*. *Der komplette Zyklus der 52 Tiefdrucke*, Galerie Alfred Kren, Köln, 4.4.90-5.5.90, Einladung
- *Interfaces. Richard Hamilton, Dieter Roth*, Karsten Schubert LTD, London, 27.2.90-31.3.90, Einladung

- *Bilder, Zeichnungen, Objekte ab 1974*, Galerie Renée Ziegler, Zürich, 24.2.90-31.3.90
- *Dieter Roth*, Galerie Ernesto + Krips, Köln, 31.1.90-28.2.90, Einladung
- *6. roth-zeit*, Galerie Steinmetz, Bonn

1991

- *Dieter Roth*, Deutsche Bank, Freiburg, Filiale Rotteckring 3, 24.6.91-5.7.91, Einladung/Katalog
- *Dieter Roth*, Galerie Boer, Hannover, 31.5.91-5.6.91
- *Dieter Roth*, Galerie Anton Meier, Genf, 25.4.91-25.5.91

1992

- *Multiples et cetera*, Galerie 'A', Amsterdam
- *Dieter Roth*, Galerie Maximilian Krips, Köln, 23.10.92-24.11.92, Einladung
- *Dieter Roth, Björn Roth, Collaborations mit Ingrid Wiener & Richard Hamilton*, Holderbank, Management und Beratung AG, Holderbank, ab 23.10.92, Einladung/Katalog/Preisliste/Rezensionen
- *Gesammelte Werke u.a.*, Neues Museum Weserburg, Bremen, 20.9.92-29.11.92, Einladung/Katalog/Veranstaltungsprogramm/Rezensionen
- *Exil – 100 kleine Zeichnungen*, Galerie Hilger, Frankfurt am Main, 12.5.92-17.6.92
- *Bilder, Objekte, Zeichnungen, Grafik*, Galerie Klewan, München, ab 2.4.92, Einladung

1993

- *Arbeiten aus dem Besitz der Deutschen Bank*, Museum Moderner Kunst, Stiftung Wörlen, Passau, 11.12.92-14.3.93, Einladung/Pressemitteilung/Rezensionen/Plakat *Containers 1971/73. Eine Künstlermappe aus eigenem Bestand* Hessisches Landesmuseum, Graphische Sammlung, Darmstadt, 4.4.93-31.5.93, Faltblatt
- *Gezeichnet, gedruckt, geschrieben*, Galerie Steinmetz, Bonn, 19.3.93-30.4.93
- *Graphik 1968-72*, Galerie Fred Jahn, Stuttgart, 18.2.93-20.3.93, Einladung/Preisliste
- *Tegenspraak. Maurizio Nannucci, Dieter Roth*, Bibliotheek Gemeenelijke Akademie, Waasmunster, Einladung

1994

- *Unikate, Multiples, Skulpturen, Graphik*, Kunsthandel Wolfgang Werner KG, Berlin, 15.9.94-29.10.94, Einladung/Katalog Rezension
- *Berner Oberland- & Blumenstrauß-Drucke. Zwei Graphikfolgen von 1970 & 1993/94*, Graphische Sammlung der ETH, Zürich, 31.8.94-21.10.94, Einladung
- *Dieter Roth*, Nylistasafnid, The Living Art Museum, Reykjavík, 11.6.94-10.7.94, Einladung/Katalog
Dieter Roth, Atelier zum Gold-Lischtli, Basel, ab 21.8.94, Preisliste
- *Richard Hamilton, Dieter Roth. Grafisches und Anderes*, Museum Haus Lange, Krefeld, 1.5.94-10.7.94, Zusatz zum Titel: Druckgraphiken, Multiples und einige andere Objekte der sechziger und siebziger Jahre aus dem Kaiser Wilhelm Museum und der Sammlung Lauffs, Einladung/Katalog
- *Charles de Montaignu, Dieter Roth*, Musée d'Art et d'histoire, Genf, ab 3.3.94, Einladung
- *Druckgraphik 1968-1972*, Kunstverein, Friedrichshafen

1995

- *Dieter Roth, Arbeiten 1970 – 1995*, Galerie Heinz Holtmann, Köln, ab 11.11.95, Einladung
- *Dieter Roth*, Listasafn, Kópavogs, 14.10.95-29.10.95, Einladung
- *Arnulf Rainer und Dieter Roth. Gemeinschaftsarbeiten auf Papier aus den Jahren von 1974 bis 1979*, Galerie Kalb, Wien, 25.4.95-31.5.95, Einladung
- *Werke 1951-1961 und das Solothurner Wandbild*, Kunstmuseum, Solothurn, 18.3.95-7.5.95, Einladung/Katalog
- *Flache Gegenstände. Druckgrafik, Zeichnungen*, Landesgirokasse Stuttgart, 14.2.95-13.4.95, Einladung/Katalog/Rezensionen
- *Dieter Roth & Björn Roth, Bilder, Apparate, Bücher, Schallplatten, Filme*, Ingrid Wiener mit D. R., 4 Teppiche, Secession, Wien, 10.2.95-19.3.95, Plakat/Katalog/Rezensionen

1996

- *Dieter Roth*, Galerie Georg Nothelfer, Berlin
- *Dieter Roth, Björn Roth. Sammelurium 1970-1996*, Galerie Andy Jllien, Zürich, 3.10.96-23.11.96, Einladung
- *Dieter Roth*, Galerie Anton Meier, Genf, 19.9.96-26.1996
- *Dieter Roth, Arnulf Rainer, Gemeinschaftsarbeiten*, Galerie am Stein, Schärding, 10.5.96-15.7.96
- *Dieter Roth*, Galerie Fahnenmann, Berlin
- *Dieter Roth*, Galerie Hoss, Stuttgart
- *Dieter Roth*, Galerie Heinz Holtmann, Köln, Katalog

1997

- *Dieter Roth*, Musée Rath, Genf, 13.9.96-5.1.97
- *Dieter Roth & Björn Roth, Stretch & Squeeze*, MAC, Galeries Contemporaines des Musées de Marseille, Marseille, 27.6.97-28.9.97, Einladung/Katalog
- *Tischmatten, Blumenstücke*, Z-Galerie, Zug, 24.5.97-28.6.97, Einladung
- *Dieter Roth*, Galerie Maximilian Krips, Köln
- *Dieter Roth*, Galerie Klewan, München

Annexe 3. Entretien avec Camille Paulhan

Référence à la page 23 du mémoire

Cet entretien a été réalisé en visioconférence. J'ai retranscrit certains passages de cet échange.

Marie Métayer : Chez Dieter Roth est-ce que pour vous il y avait réellement la question d'une provocation contre le musée, avec une remise en cause de la durabilité de l'œuvre et de la mystification ?

Camille Paulhan : Je ne pense pas que ce soit le moteur. Je ne pense pas que ce soit son point de départ. Après c'est évident qu'au bout du compte ça finit par l'être, ça finit par être problématique et que le fait que ce soit problématique à l'air de un peu l'amuser... mais aussi il en fait une réflexion un peu ontologique sur ce qu'on attend des œuvres. Il y a ce fameux entretien avec Dirk Doble où il dit "Je trouve ça très bien que les œuvres se fassent bouffer." : je le vois vraiment comme un regard assez sombre de manière générale sur la création et le fait que potentiellement tout ça peut disparaître.

Je pense que d'autres personnes n'ont pas le même avis que moi, mais il me semble qu'il y a un vrai traumatisme par rapport à la guerre et par rapport à la destruction. Je ne sais plus quel âge il a, mais il est enfant et il y a ces possibles destructions autour de lui. Je pense que ce n'est pas négligeable le fait de ne pas croire réellement à la durabilité des œuvres comme avant les guerres. C'est une vision assez sombre là-dessus, assez mortifère. Spoerri dit que Dieter Roth utilise beaucoup le chocolat parce que c'est un équivalent de la merde et aussi parce que c'est un aliment qu'on trouve dans les rations alimentaires des soldats.

Marie Métayer : Est-ce qu'on peut rattacher cette association, ses autoportraits en chocolat à son idée de la décadence du corps au fait qu'il avait des idées sombres lui-même, qu'il était en dépression ?

Camille Paulhan : Oui complètement. Je pense que les autoportraits en chocolat, mais il y en a d'autres en sucre par exemple, c'est quand même les autoportraits qui effectivement bougent dans le temps. Certains vont s'effondrer, soit ils vont blanchir... ils vont bouger en tout cas. C'est vrai que lorsqu'il en fait des dizaines et des dizaines avec ce moule de son visage, enfin..., même si ce n'est pas vraiment forcément lui, mais en tout cas de faire un autoportrait et de le produire en des dizaines d'exemplaires. Ils ne vieillissent pas tous de la même manière. Qu'est-ce que c'est sombre encore...

Globalement le chocolat a l'air d'être quelque chose d'important dans son travail. Bien sûr qu'il y a la question de la merde mais il y a aussi la question de la boue... on s'enfonce dedans. Par exemple, l'œuvre que vous avez, c'est une papillote qui a été écrasée c'est ça ?

Marie Métayer : Certaines personnes du musée m'ont dit que ça pourrait être une papillote qui a été écrasée. Mais je trouve que, par rapport à la quantité, ça me paraît bizarre.

Camille Paulhan : Cela est plausible en tout cas que tout soit du chocolat. Souvent quand Dieter Roth utilise le chocolat il le met sous la presse, mais là je ne sais pas.

Marie Métayer : C'est une série où il y a plusieurs tables de chocolat et j'ai l'impression que c'est du chocolat coulé directement sur la feuille. Mais je ne sais pas si chaque épreuve a le même procédé.

Camille Paulhan : Roth a beaucoup produit en série ces objets-là. J'avais l'impression que l'un des grands intérêts de ces œuvres produites en série est qu'aucune n'est identique, parce qu'elles ne vont pas vieillir de la même manière justement. A la bibliothèque de Kandinsky, ils ont un petit multiple de Dieter Roth ou c'est la même table mais dans des petites boîtes en plastique, avec le tampon et il y a un petit morceau de banane.[...] L'intérêt, c'est que quand bien même le procédé à l'origine est très semblable, les

résultats sont très différents. Il y a des œuvres qui vont plus nous écœurer, moins nous écœurer..., être plus délicate, être plus grasse ou être plus séchées... Mais Dieter Roth arrive à un moment où le multiple se diffuse et il y a beaucoup d'artistes qui cherchent à faire des multiples, qui sont quand même globalement un peu tous les mêmes. Et lui au contraire, chaque œuvre est un (multiple?) unique. Chaque œuvre est complètement singulière [...] certaines sont très altérées et j'ai l'impression que c'est là que c'est là que c'est problématique pour les gens qui achètent. On achète mais on ne sait pas du tout comment ça va vieillir. On peut avoir un truc qui s'autodétruit comme on peut avoir quelque chose qui devient très pictural. [...]

Marie Métayer : Est-ce que c'est une œuvre qui est construite comme un objet expérimental, qui devient œuvre d'art une fois dans l'institution, ou est-ce que c'est directement conçu comme œuvre d'art ? Parce qu'il y a quand même une construction.

Camille Paulhan : Je pense que c'est vraiment conçu comme une œuvre d'art, c'est à dire que je pense que Dieter Roth, vraiment, s'inscrit dans l'histoire de la sculpture. Il se voit comme sculpteur. Je me demande même s'il se voit pas aussi comme peintre, même avec du fromage, même avec une des fraises écrasées et du chocolat...et comme éditeur. Ce n'est pas performatif et c'est pas si expérimental. J'ai l'impression que pour lui, ce qui est important c'est quand même la forme finale, même si une fois que l'œuvre est "terminée", on peut la retoucher et on peut aussi la regarder se dégrader.

Il y a d'autres de ces contemporains qui sont moins classiques. Par exemple, Spoerri est beaucoup moins classique, il est très expérimental. Alors que Roth, j'ai quand même l'impression, même dans son parcours en tant que professeur, que c'est sûrement quelqu'un qui s'inscrit dans une histoire traditionnelle, mais avec des matériaux non traditionnels.

Marie Métayer : Vous avez parlé d'ailleurs dans votre thèse de super matérialité, au lieu de la dématérialisation visible des années 60.

Camille Paulhan : Oui, il va plutôt justement travailler sur le matériau ou le matériel fort. Je pense vraiment que la performance c'est pas trop son truc. Bon à la fin de sa vie, évidemment il travaille avec la photo et la vidéo, mais le moment où il est sculpteur, c'est un grand sculpteur.

Et même je vais vous dire, c'est un sculpteur vraiment cher. Dans les années 70, c'est un artiste assez coûteux et par exemple, moi ça m'a beaucoup marqué, c'est qu'à la Eat galerie de Spoerri, les artistes proposaient leurs œuvres pour des tarifs très peu cher. Mais pour lui ce n'était pas ça, ce n'est pas un amusement de travailler avec la nourriture. Il garde les prix galeries alors qu'il est dans cette galerie très expérimentale, où on rigole, où les œuvres se cassent etc... Lui c'est pas du tout une blague contrairement aux autres artistes. Même dans le milieu marchand j'ai trouvé aussi dans des archives des listes de prix et c'est un artiste coûteux. [...]

C'est vrai que c'est un artiste pas forcément très connu en France, mais il demeure un des grands artistes, on va dire, de la seconde moitié du XXème siècle en Suisse et en Allemagne.

Il y a des œuvres moins chères dans la mesure où il a produit des œuvres vraiment uniques et aussi des œuvres en série plus ou moins illimitées. [...]

Il s'est beaucoup renouvelé, il a fait énormément de choses dans sa vie parce qu'il y a la poésie concrète, la vidéo... qui sont bien à prendre au sérieux.

Marie Métayer : Donc il ne remet pas en question les valeurs de l'œuvre d'art ?

Camille Paulhan : Ce qu'il va être va mettre en question c'est peut-être un lien à l'histoire de l'art, à la durabilité.

D'ailleurs c'est un artiste qui veut être au musée. Il est très heureux d'être au musée, c'est pas du tout un artiste qui relève de la critique institutionnelle et qui voudrait échapper à ça. Il travaille avec des galeries, il a de très gros collectionneurs, il travaille avec des musées, il est acheté. [...]

Marie Métayer : Mais c'est ce qui me semblait, parce que quand je lisais des livres d'histoire de l'art sur Dieter Roth en général, on dit que ses œuvres sont de la provocation. Mais déjà dans la thèse de Dirk Dobke, il dit que ce n'est pas de la provocation. [...]

Camille Paulhan : Je suis d'accord ce n'est pas un artiste qui fait de la provocation. Après que ça pose problème, ne lui pose pas problème. Pour lui c'est plus "vous devriez vous poser des questions sur pourquoi ça vous pose problème".

Après, ça dépend des institutions. Quand je suis allée à Bâle, je suis allée au Musée d'art contemporain pour voir une œuvre en chocolat en bas-relief. J'ai demandé à la conservatrice si elle prenait des précautions particulières, elle m'a dit non puisque c'est conservé à 19°C et qu'il n'y a pas de rupture de froid. Évidemment, le chocolat était en très bon état. J'ai dit "mais vous le conservez avec les autres œuvres ?!" et elle m'a dit "oui, exactement au même endroit". [...]

Chez Dieter Roth, il y a quand même un moment où l'œuvre, globalement, est fixe. C'est ça qui est compliqué aussi je pense à comprendre pour les musées c'est que le chocolat il sue son gras et son sucre. Mais on peut pas trop lutter contre ça et ça fait que ça change de couleur. Mais c'est normal.

Au Musée Dieter Roth à Hambourg, quand je suis arrivée, l'odeur était terrible. C'était une odeur que je ne pouvais pas expliquer mais qui rentre dans les narines et qui n'en sort pas. On m'a expliqué que ce que je sentais c'est pas les œuvres anciennes de Dieter Roth, parce qu'elles, elles ne sentent plus. [...]

Camille Paulhan : Le passe partout, c'est quoi ?

Marie Métayer : C'est de la poudre sur un contreplaqué en bois.

Camille Paulhan : Je regarde encore et je suppose que c'est de la poudre pure, non ? Enfin je pense. Après voilà, je regarde l'œuvre et je suis d'accord avec vous, je pense qu'il y a plus que juste un bonbon écrasé. [...]

Marie Métayer : Je voulais vous parler aussi de mes propositions de restauration et de conservation. Dieter Roth disait que les œuvres étaient destinées à se désintégrer, etc... On dit beaucoup qu'il n'accepte pas la restauration mais en fait, quand on lit par exemple la thèse de Dirk Dobke, il accepte les restaurations avec certaines conditions : pour une détérioration liée à des manipulations inadaptées et non sur le vieillissement du matériau. Aussi pour lui, ces restaurations doivent être des traces visibles, non mimétiques, parce que ça fait partie de l'histoire de l'œuvre.

Camille Paulhan : Je pense qu'effectivement dans son cas, il est très important de ne pas essayer de restaurer les couleurs d'origine, ou même les textures d'origine, parce qu'il y a vieillissement. [...] Effectivement, l'idée n'est pas de dire ça va se détruire complètement, c'est plus que l'on puisse comprendre en la voyant que l'œuvre a vécu. [...] Donc effectivement, moi je pense que vous avez tout à fait raison de ne pas lutter contre le blanchiment. Il est évident aussi que les restaurations d'un Dieter Roth, enfin à mon sens, puissent être accompagnées de cartel à l'adapter qui peuvent expliquer aussi la restauration. [...]

Annexe 4. Entretien avec Michel Blancsubé

Référence à la page 37 du mémoire.

Cet entretien a été réalisé en visioconférence. J'ai retranscrit certains passages de cet échange.

Marie Métayer : C'était pour recueillir votre témoignage et vos souvenirs par rapport à cette œuvre et à l'exposition de 1997 au [mac].

Michel Blancsubé : Par rapport à l'œuvre, mais surtout il faut se remettre dans le contexte de l'exposition...l'exposition était donc une invitation à Dieter Roth et à Björn Roth, son fils, parce que depuis les années 80 ils signent beaucoup d'œuvres en commun. Donc l'exposition en fait de Dieter Roth à Marseille en 1997, c'était la reprise de l'exposition qu'il avait déjà présenté en Suisse à la Holderbank en 1992, et qu'il avait ensuite également présenté à la sécession de Vienne en Autriche en 1995.

La directrice avait décidé de consacrer une salle avec des pièces empruntées à des collections. Mais cette salle c'était un peu une décision où Dieter Roth avait laissé totalement la décision à Corinne et donc la pièce en chocolat fait partie de cette salle. Cette œuvre, à l'époque, avait été empruntée à la Collection Robelin. C'était plus ou moins lié à Saint Etienne.

Il se trouve que quand on a reçu cette pièce, on avait vu des craquellements. L'unité du chocolat était un peu mise en danger. C'était du chocolat qu'il avait chauffé et qu'il avait répandu sur un dessin en carton et une table bleue en perspective.

Dieter Roth selon ma lecture était un des artistes qui avaient le plus éliminé la frontière entre l'art et la vie, donc lui, il fait de chaque instant de sa vie un moment d'art ou un moment de création. C'est quelqu'un qui oscillait entre exaltation et dépressions. A chaque fois il avait un verre d'alcool à la main au musée. Dès qu'il arrivait, il allait boire des doubles gin tonic. À chaque fois qu'il buvait son verre, il disait en français : "on s'arrange avec le destin". [...]

Mais moi je trouve que c'est quelqu'un qui va vous prendre la main et il va vous faire traverser le XXème siècle. L'exposition selon mon souvenir a duré 4 mois. Il s'est absenté uniquement 15 jours sur les 4 mois. C'est-à-dire qu'il était tous les jours dans l'exposition comme œuvre vivante lui-même. Et là, quelque part, j'ai toujours trouvé que sa sagesse artistique rejoignait une des philosophies grecques, défendue et commentée par Michel Foucault dans un de ses textes qui consiste à faire de sa vie une œuvre d'art. [...]

Mais pour revenir au tableau, il était craquelé. Quand je lui en ai parlé, il m'a dit : 'fais-moi chauffer du chocolat, je vais te le restaurer'. On a dit non, évidemment. [...]

Marie Métayer : Lorsque vous avez assuré l'exposition à la Fondation Jumex au Mexique en 2006, quels sont vos souvenirs ?

Michel Blancsubé : Ça vient d'un sentimentalisme un peu suranné. Également parce que je voulais réunir plus de 200 pièces vraiment d'horizons très différents. C'est la première exposition pour laquelle j'assurais un commissariat. [...]

Je me souviens qu'il y avait des points de moisissures mais seulement sur la face interne de la vitre. Mais j'avoue que Dieter Roth était quelqu'un qui se riait de beaucoup de choses et entre autres sur les idées de pérennité de l'œuvre d'art.

En 2006, je la trouvais peu différente du souvenir que j'en avais de 1997.

[...]

Annexe 5. Ouverture du cadre

Référence à la page 41 du mémoire.

Avec l'ouverture de ce cadre, j'ai pu procéder à la séparation des différents éléments constitutifs de l'œuvre afin qu'elle puisse être étudiée et traitée.

L'ouverture du cadre est une étape sensible de l'intervention, nécessitant une approche réversible, visant à limiter toute perturbation matérielle de l'œuvre.

Avant toute intervention, les surfaces utilisées et les outils doivent être propres et désinfectés.

La méthode d'ouverture a été discutée au préalable avec le professeur accompagnant pour l'intervention, Hervé Giocanti, professeur encadrant de mon projet mémoire et conservateur-restaurateur de tableaux.

Choix pour la méthode : ouverture par le revers de l'encadrement

Matériel d'ouverture : spatules fines, tenaille, pince, scalpel, pince d'entomologiste, tournevis à embout étoilé.

Matériel de conservation : carton neutre, feuille de soie non acide, pochette en polyéthylène

Il a été décidé d'ouvrir le cadre par le revers. En 2007, Alain Renard a déjà procédé à une ouverture du cadre par le revers. Ce carton de fond n'est pas d'origine et provient d'un apport réalisé lors d'une intervention de 1999.

L'œuvre est disposée à plat, sur un plan de travail propre et stabilisé, recouvert de papier de soie non acide utilisé en conservation. L'œuvre est orientée vers le haut, revers visible.

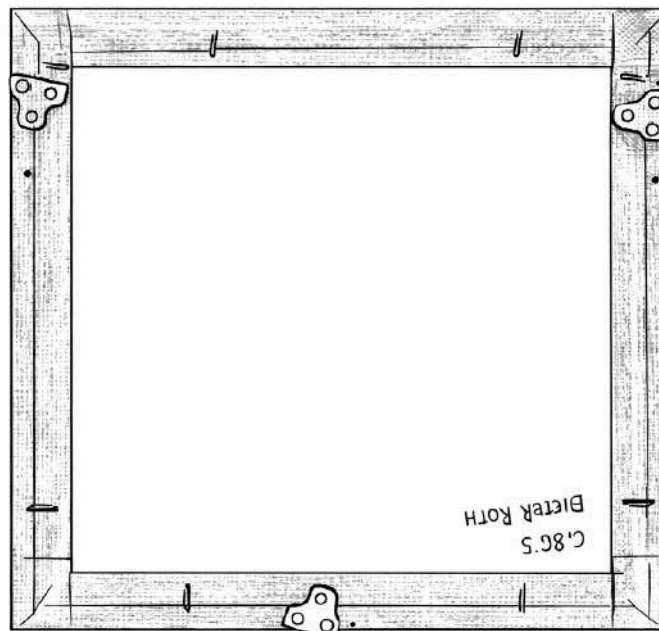
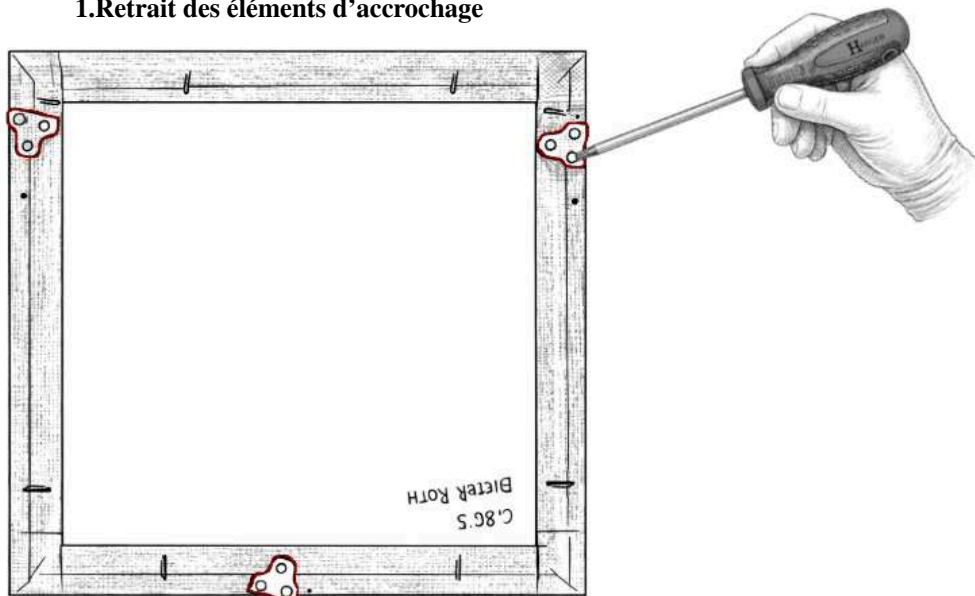


Schéma utilisé comme référence

Retirer les éléments d'accrochage à l'aide d'un tournevis à embout étoilé en veillant à tenir le cadre lors de la manipulation pour éviter toute vibration et garantir une stabilité.
Puis, conserver les éléments d'accrochage dans un sachet en polyéthylène afin d'éviter toute perte.

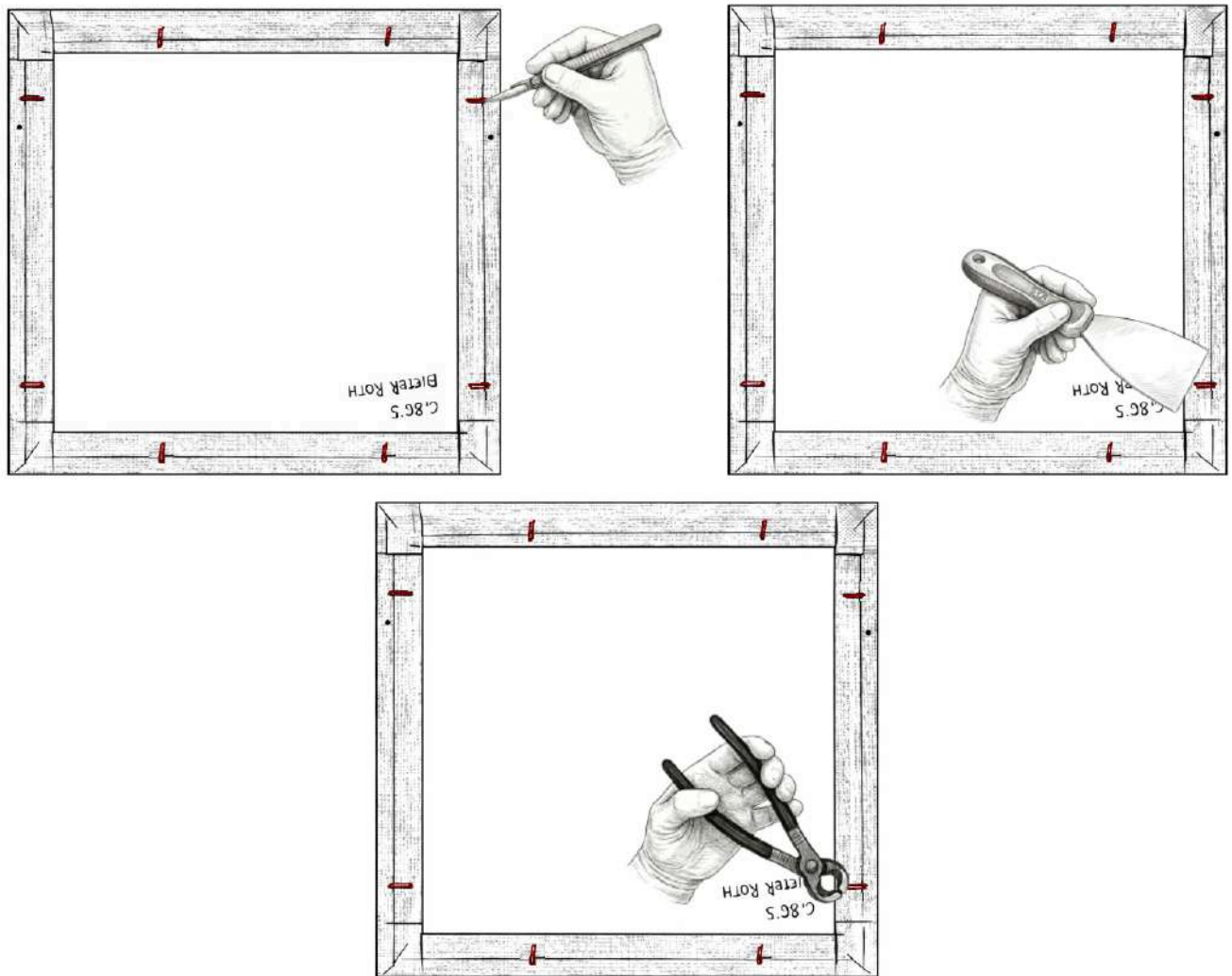
1.Retrait des éléments d'accrochage



Les huit pointes de fixations sont localisées et leurs emplacements sont préalablement notés sur un schéma pour garantir leur bon positionnement lors du remontage.

Le papier kraft gommé les recouvrant est incisé au scalpel, en suivant leur contour, afin de rendre visibles les pointes de fixation. Tout en maintenant le cadre pour éviter toute vibration, chaque pointe est ensuite soulevée à l'aide d'une spatule fine utilisée comme levier, en veillant à ne pas provoquer d'altération du carton de fond. Les pointes sont ensuite retirées manuellement lorsque leur état le permet, ou à l'aide d'une pince. L'ensemble des pointes est conservé dans une pochette en polyéthylène jusqu'au remontage.

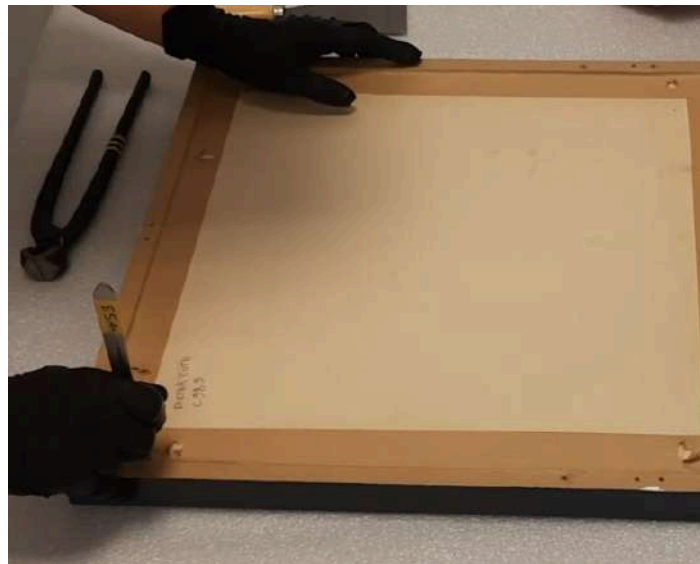
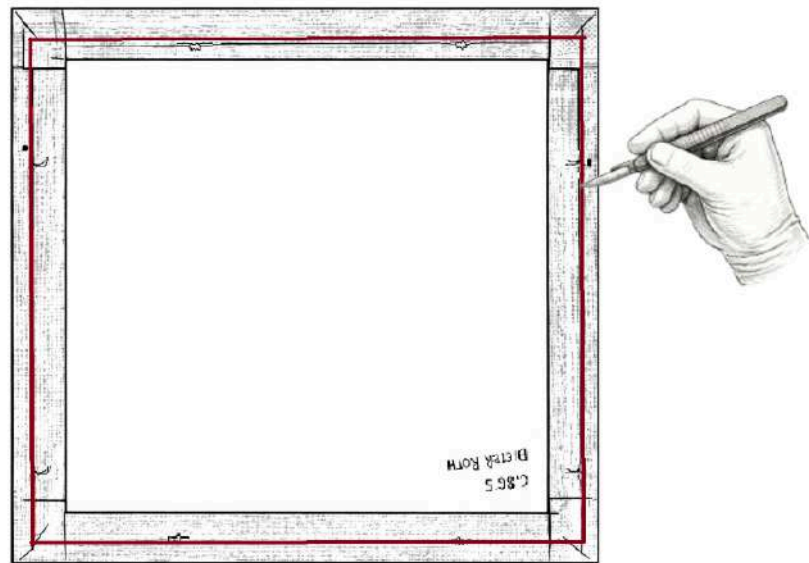
2.Retrait des éléments de fixation



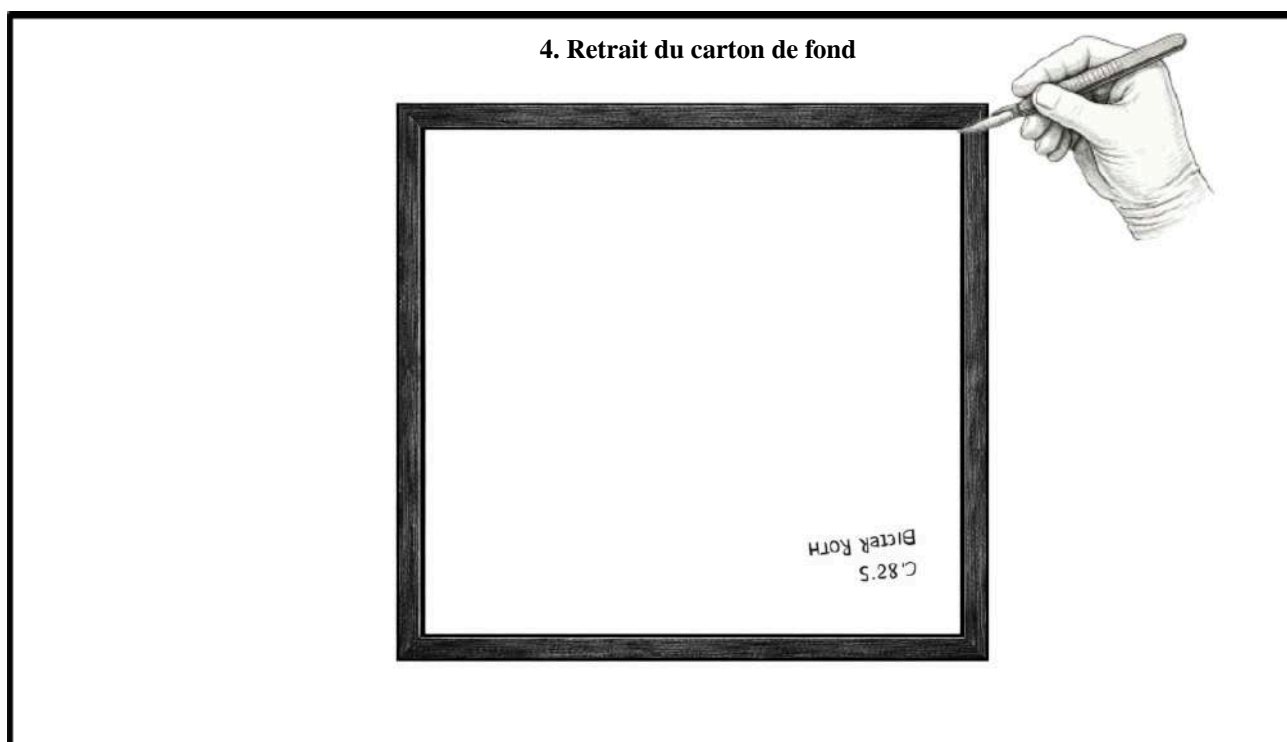
Le papier kraft gommé présent sur le pourtour du carton de fond et assurant son maintien est ensuite incisé avec la pointe d'un scalpel.

Le décollage mécanique du papier kraft gommé est réalisé progressivement avec le scalpel, en accompagnant le geste, afin de limiter les risques d'arrachement des fibres du carton de fond et de permettre son extraction sans contrainte. Le reste de papier kraft gommé sur le cadre peint en noir pourra être retiré à l'aide d'un léger apport en humidité et par décollage, en réalisant préalablement un test de sensibilité à l'eau du cadre.

3. Incision du papier kraft gommé



Le carton de fond est retiré en faisant levier avec un outil plat, sans forcer.

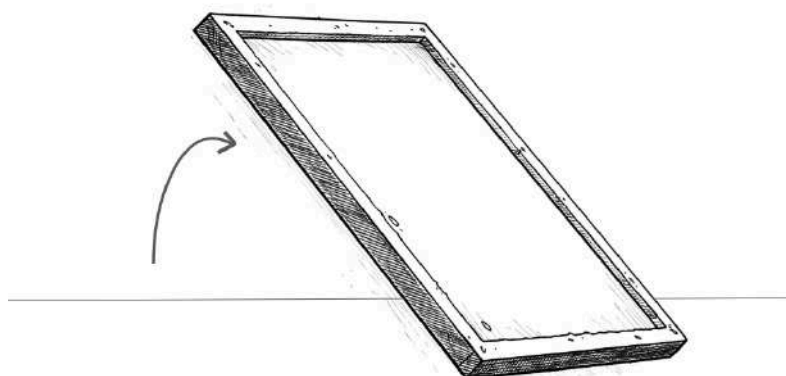


Nota bene :

Il a été observé que, lors d'une intervention antérieure, le carton de fond a été repositionné à l'envers, comme l'indique l'orientation inversée du numéro d'inventaire.

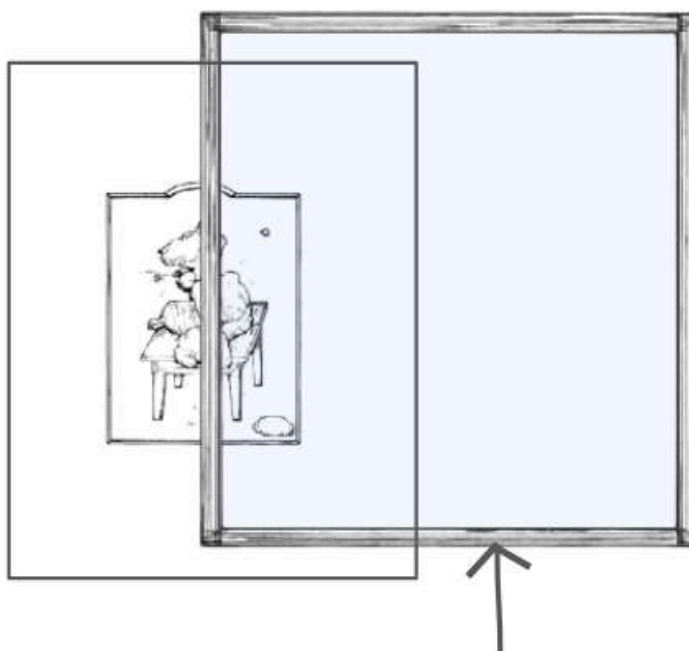
Le cadre est ensuite retourné, face visible, en maintenant le revers afin d'éviter tout déplacement des éléments internes. Cette opération est effectuée avec deux intervenants, afin d'assurer un maintien homogène et sécurisé de l'ensemble, l'un maintenant la partie inférieure et l'autre la partie supérieure du revers.

5. Retourner le cadre

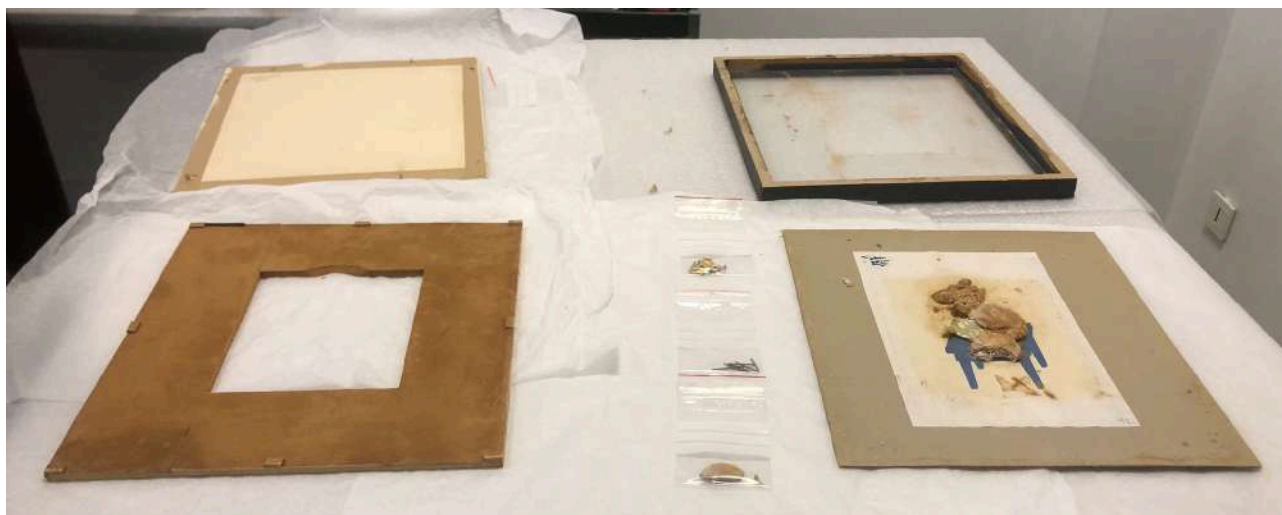


Le cadre et son verre de protection sont soulevés délicatement, permettant le désassemblage des différents composants, tout en évitant de frotter la surface de l'œuvre. Une attention particulière est portée à la présence éventuelle d'adhérences entre les matériaux ou de points de collage non identifiés.

6. Retrait du cadre et du verre



Les éléments constitutifs internes, notamment le passe-partout, sont retirés de manière progressive. Les fragments de chocolat désolidarisé sur le support papier sont collectés à l'aide d'une pince d'entomologie et conditionnés dans un sachet en polyéthylène, afin d'assurer leur conservation. Chaque élément démonté fait l'objet d'une identification. Leur ordre, leur position et leur orientation sont relevés et documentés, afin de garantir un remontage conforme à l'état d'origine.



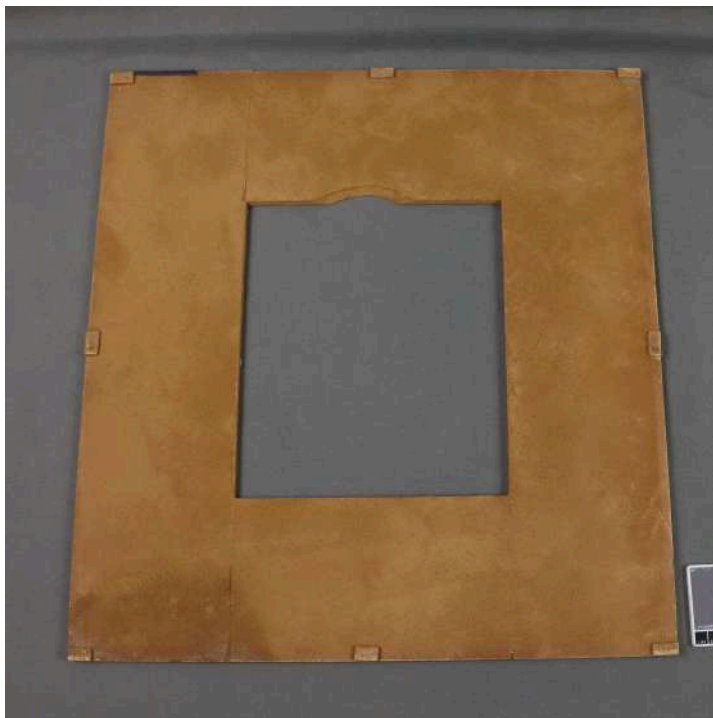
Photographie, ensemble des éléments constitutifs



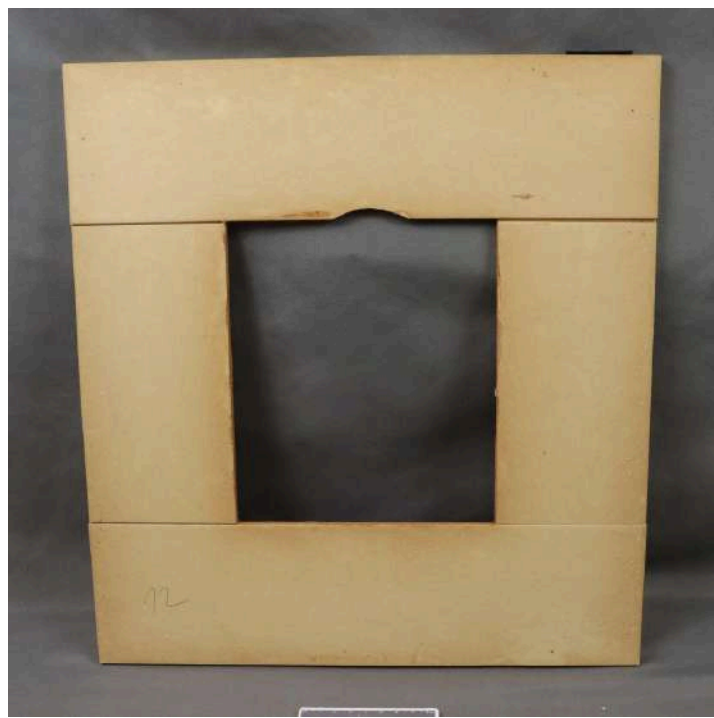
Photographie, support du relief en chocolat, face



Photographie, support du relief en chocolat, revers



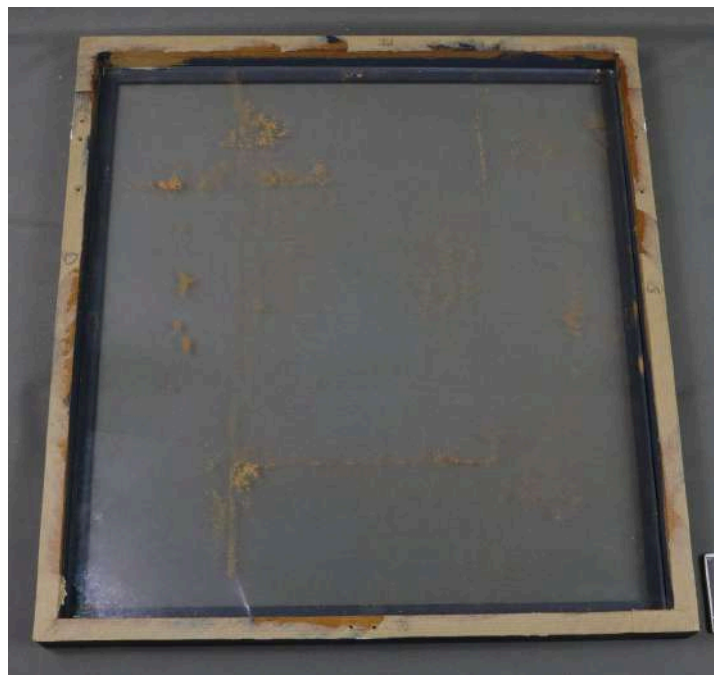
Photographie, passe-partout, face



Photographie, passe-partout, revers



Photographie, carton de fond, face extérieure

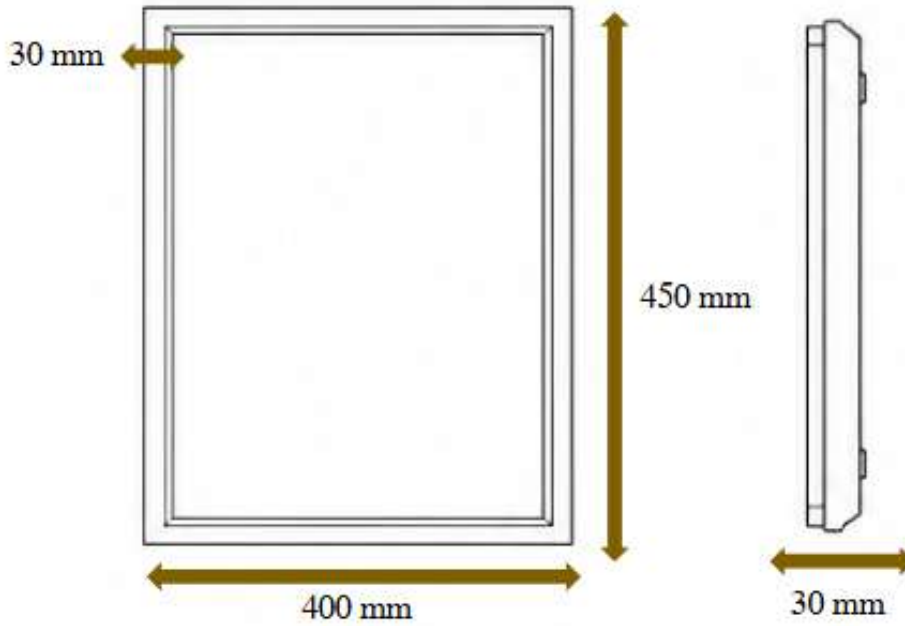


Photographie, cadre et verre, face intérieure

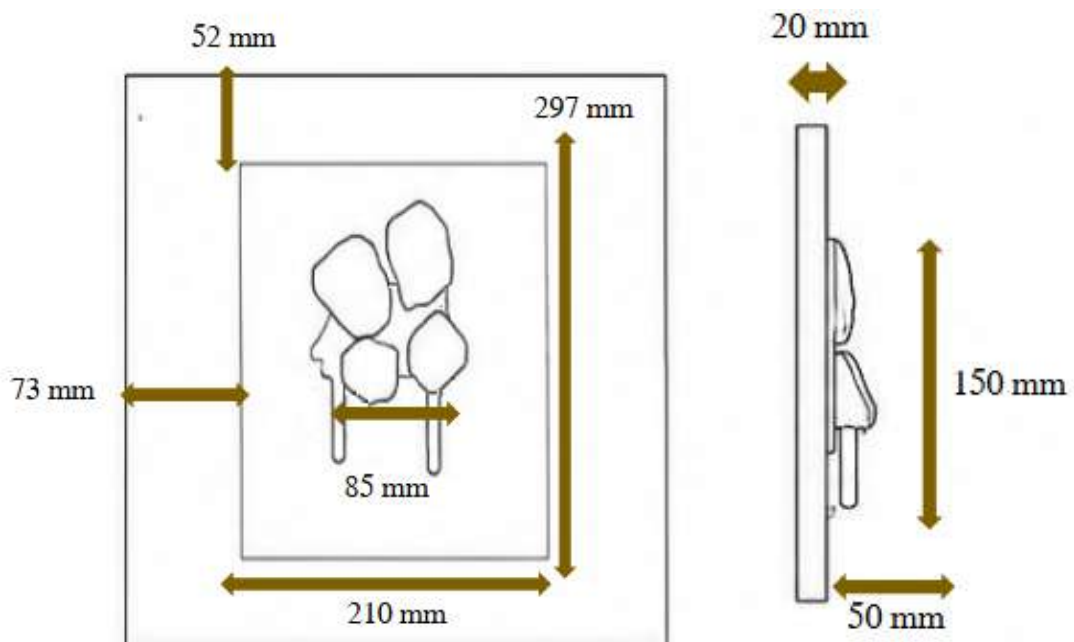
Annexe 6. Mesures des matériaux constitutifs

Référence à la page 41 du mémoire.

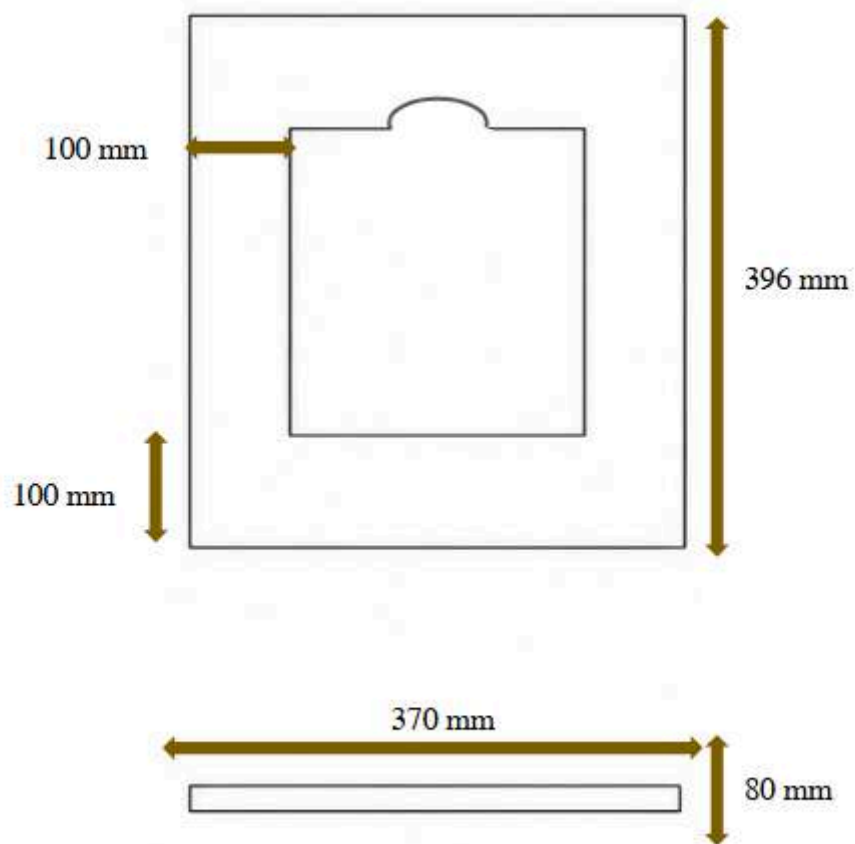
_ Cadre



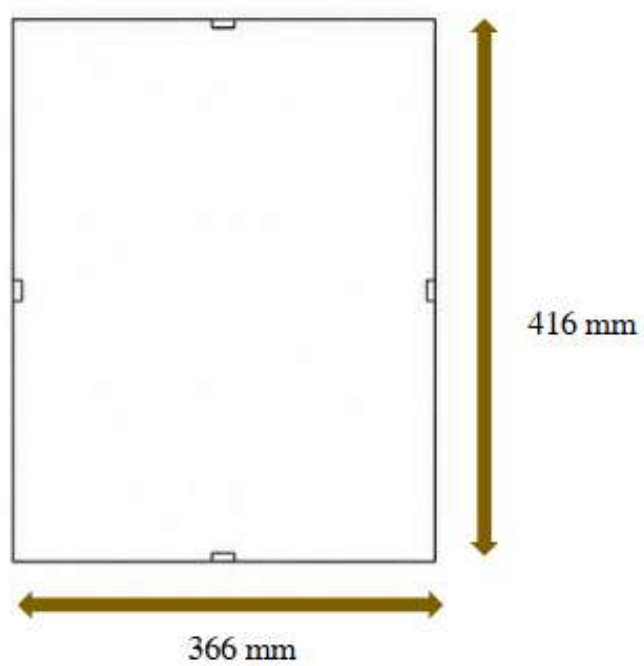
_ Supports



_ Passe-partout



_ Carton de fond de conservation



Annexe 7. Étude matérielle. Impression offset

Référence à la page 42 du mémoire.

Un imprimeur américain, Ira W. Rubel, découvre accidentellement le procédé offset en 1904. L'offset est une technique d'impression indirecte dans laquelle l'image encrée, initialement présente sur une plaque d'impression, est d'abord reportée sur un cylindre recouvert de caoutchouc (appelé blanchet), puis transférée sur le papier ou un autre support. Le terme offset provient de l'anglais *to set off*, qui signifie *reporter* ou *transférer*.

L'impression offset se distingue d'abord par le fait que les zones imprimantes et non imprimantes se situent sur une même surface plane continue. Ce procédé repose sur le principe lithographique de répulsion entre l'eau et l'encre. Les zones destinées à être imprimées repoussent l'eau mais retiennent l'encre grasse, tandis que les zones non imprimantes absorbent l'eau et repoussent l'encre. La forme imprimante utilisée est généralement une plaque métallique dont la surface a été traitée afin de différencier ces deux types de zones.

Une seconde caractéristique essentielle de l'offset réside dans le transfert indirect de l'encre car elle n'est pas appliquée directement sur le papier depuis la plaque, mais est d'abord déposée sur une couverture en caoutchouc (blanchet), qui assure ensuite l'impression sur le support final.

Les presses offset reposent sur trois éléments mécaniques principaux : le cylindre porte-plaque, le cylindre porte-blanchet et le cylindre de pression (ou cylindre d'impression), qui presse le papier contre le blanchet. Le cylindre porte-plaque est équipé d'un système de fixation et de tension de la plaque, ainsi que d'un dispositif d'humidification et d'encrage. Le système d'encrage est constitué d'une série de rouleaux alternant surfaces dures et souples afin de broyer, répartir et appliquer l'encre de manière homogène.

Le système d'humidification, chargé de mouiller la plaque avant l'encrage, fonctionne grâce à des rouleaux transmettant une quantité contrôlée d'eau, provenant d'un réservoir ou parfois pulvérisée par des brosses rotatives. Le cylindre porte-blanchet comporte lui aussi une rainure destinée à maintenir la couverture en caoutchouc, composée de plusieurs couches de tissu et de caoutchouc. Pendant l'impression, les rainures du cylindre porte-plaque et du cylindre porte-blanchet se rencontrent à chaque rotation⁴⁶.

⁴⁶ LECHENE Robert. Offset. [en ligne] Disponible sur : <https://www.britannica.com/topic/printing-publishing/Offset> (consulté le 20/10/2025)

Annexe 8. Étude matérielle. Le chocolat

Référence à la page 43 du mémoire.

A. L'histoire du chocolat

Dès 1900 av. J.-C., le cacao était consommé comme boisson amère par le peuple Mokaya au Mexique sous le nom de “chocolatl”.

Christophe Colomb a rapporté des fèves de cacao en Europe comme curiosité, mais ce n'est qu'après la conquête du Mexique, que Don Cortez introduisit la boisson en Espagne dans les années 1520. Cette boisson était peu connue dans le reste de l'Europe pendant près d'un siècle, arrivant en France en 1657.

En 1727, Nicholas Sanders et Sir Hans Sloane commencèrent à y ajouter du lait.

En 1847, la première usine britannique de chocolat noir est fondée à Bristol par Joseph Fry. Ce n'est qu'en 1875 que le premier chocolat au lait est produit. À la fin du XIX^{ème} siècle, la plupart des chocolats de table sont fabriqués par des entreprises françaises ou suisses⁴⁷.

B. De la culture à la fève de cacao

- La culture :

Un produit chocolaté doit contenir du cacao. Il existe trois grandes régions productrices de cacao : l'Afrique de l'Ouest, l'Asie du Sud-Est et l'Amérique du Sud. Le cacaoyer (*Theobroma cacao* L.) est un arbre de petite taille (12 à 15 m de hauteur) qui pousse dans la forêt tropicale humide sempervirente. De minuscules fleurs poussent sur ces branches et sur le tronc du cacaoyer tout au long de l'année puis elles se transforment en petites cabosses vertes appelées cerises. Chaque cabosse contient environ 30 à 45 fèves de cacao.



Fleurs de cacao

© Stephen T. Beckett 2019

Les gousses sont ouvertes à la machette ou fendues avec un gourdin. La cabosse est principalement composée de fibres et la fève de cacao est composée à plus de la moitié de matières grasses. Les fèves, de forme ovale, sont enrobées d'une pulpe blanche (mucilage). Chaque fève est composée d'une enveloppe extérieure, ou tégument, qui entoure deux cotylédons (appelés amandes) et un petit germe (l'embryon)⁴⁸.

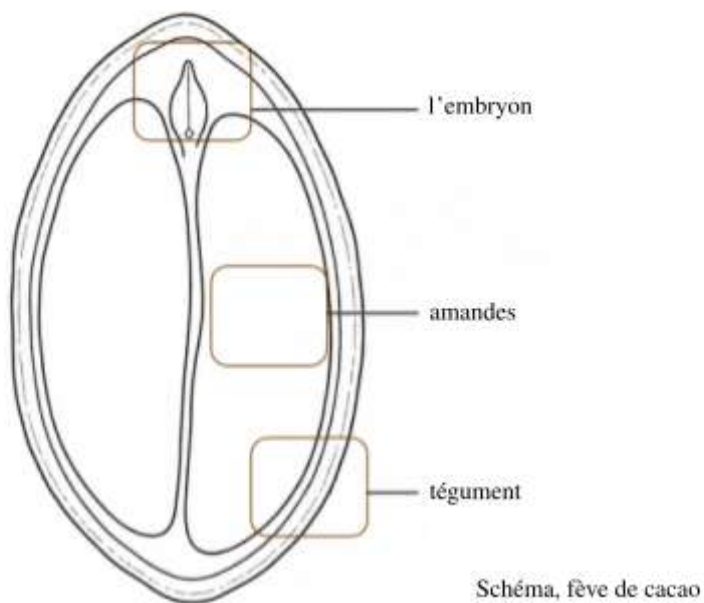


Schéma, cabosse de cacao.

© wecacao 2023

⁴⁷ Stephen T. Beckett. *The science of chocolate*, Formerly Nestlé Product Technology Centre, York, 2008, pp.1-11

⁴⁸ Stephen T. Beckett. *ibid.* p.23



- Préparation pour la commercialisation :

De plus en plus, les pays producteurs de cacao transforment les fèves pour produire de la liqueur de cacao, plus facile à transporter. Une solution consiste à transformer partiellement les fèves avec un nettoyage, le décorticage et une forme de torréfaction⁴⁹.

Une fermentation est nécessaire et consiste à tuer la fève pour éviter sa germination avant le nettoyage. Il existe deux principaux types de fermentation : la fermentation en tas et la fermentation en caisses. Après la fermentation, les fèves peuvent être séchées. **Le séchage** des fèves requiert un taux d'humidité de 7 à 8 % (pour éviter les moisissures) et prend généralement une semaine⁵⁰.

Comme beaucoup de fèves sont séchées au sol, elles contiennent plusieurs matières exogènes (du sable, des pierres, du fer,...). Plusieurs procédures de **nettoyage** sont combinées pour éliminer les différents types de déchets : aimant, (pour les débris de fer), aspiration (pour la poussière), retrait par vibration (pour les pierres)⁵¹.

Le vannage est le processus de séparation de la coque et d'une partie du germe du reste de la fève. Les fèves cassées vont dans le processus de séparation dans des tamis vibrants. Lorsque les deux sont mis en vibration ensemble, la coque plus légère remontera à la surface.

Les cotylédons doivent subir **une torréfaction** avant de pouvoir être transformés en chocolat. Cette réaction de torréfaction, également appelée brunissement non enzymatique, permet de transformer les précurseurs aromatiques en composés chimiques qui donnent au chocolat son goût et la couleur brune. De plus, avec la température élevée, associée à l'humidité restante dans les fèves, la torréfaction élimine tout contaminant microbiologique⁵².

Enfin, **le broyage** des fèves de cacao permet de réduire les particules à une taille suffisamment petite pour permettre la fabrication du chocolat et d'extraire le maximum de matière grasse des cellules des cotylédons afin qu'elles puissent enrober les particules solides non grasses du chocolat. À mesure que le

⁴⁹ Stephen T.Beckett. *op.cit.* p.45

⁵⁰ Stephen T.Beckett. *op.cit.* pp.23-25

⁵¹ Stephen T.Beckett. *op.cit.* p.45

⁵² Stephen T.Beckett. *op.cit.* pp.45-49.

broyage réduit la taille des cellules, la liqueur de cacao produite devient plus fluide et plus il y a de matière grasse libre⁵³.

C. Ingrédients et composition du chocolat :

Le chocolat dur est ensuite fabriqué en incorporant un mélange broyé de sucre et de fèves de cacao⁵⁴. En fonction de la nature du chocolat, les ingrédients ou leurs proportions peuvent varier.



Ingrédients pour le chocolat noir : fèves de cacao, beurre de cacao et sucre.

© Stephen T. Beckett 2019



Ingrédients pour le chocolat au lait : fèves de cacao, beurre de cacao, sucre et lait en poudre.

© Stephen T. Beckett 2019



Ingrédients pour le chocolat blanc : beurre de cacao, sucre et lait en poudre.

© Stephen T. Beckett 2019

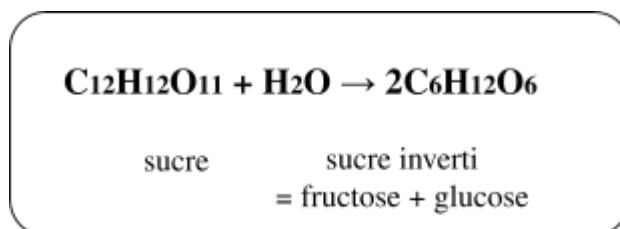
Le chocolat contient environ 50 % de sucre, principalement sous forme de saccharose, mais aussi du lactose provenant des composants du lait dans le chocolat au lait.

⁵³ Stephen T.Beckett. *op.cit.* pp.53-55.

⁵⁴ Stephen T.Beckett. *ibid.* p.3

- Le sucre :

La plupart des chocolatiers utilisent du sucre moyen à fin⁵⁵. Tous ces sucres sont sous forme cristalline. Le saccharose est produit à partir de la betterave sucrière et de la canne à sucre. Le sucre est un disaccharide cristallin naturel. Il est appelé disaccharide car il est composé de deux sucres simples (monosaccharides) liés chimiquement. Ces sucres, le glucose et le fructose, sont présents en proportions égales. Le mélange obtenu est appelé sucre inverti :



Dans le chocolat, le sucre influence à la fois la saveur et les propriétés d'écoulement du chocolat liquide. L'état amorphe du sucre est instable et, en présence d'eau, il se transforme en matière cristalline. En sachant qu'environ la moitié de la masse du chocolat est constituée de saccharose, les particules qui le composent sont très proches les unes des autres. Dès lors, l'humidité en surface permet de former un squelette qui maintient le sucre ensemble même si la matière grasse fond et s'écoule du chocolat⁵⁶.

- Le beurre de cacao :

Le beurre de cacao est une graisse avec peu de composants principaux. Toutes les graisses sont des mélanges de triglycérides, c'est-à-dire qu'elles sont composées de trois acides gras liés à un squelette de glycérol. Dans le beurre de cacao, on trouve trois acides principaux qui représentent plus de 95 % des acides présents. Près de 35 % sont de l'acide oléique (C18:1), environ 34 % de l'acide stéarique (C18:0) et environ 26 % de l'acide palmitique (C16:0). Les acides stéarique et palmitique sont des acides saturés, c'est-à-dire que la chaîne hydrocarbonée qui constitue la graisse ne contient aucune double liaison. Dans les graisses insaturées, cette chaîne contient une ou plusieurs doubles liaisons, comme c'est le cas pour l'acide oléique⁵⁷.

Lorsque ces acides sont combinés, comme dans le beurre de cacao, la matière grasse est partiellement liquide à température ambiante. Si de la matière grasse laitière est présente, cette proportion augmente et le chocolat est encore plus mou lorsqu'il est croqué. Le beurre de cacao permet la fluidité du chocolat, tant pour la confection des confiseries que pour sa fonte en bouche⁵⁸.

- Lactose :

Comme le saccharose, le lactose est un disaccharide, composé de monosaccharides appelés glucose et galactose. Il fait partie du lait de vache et se trouve dans tous les chocolats au lait. Le lait de vache est majoritairement composé d'eau, mais, l'humidité détruit les propriétés d'écoulement du chocolat liquide, de sorte que seuls les composants anhydres (en poudre) peuvent être utilisés⁵⁹.

⁵⁵ Sucre grossier : granulométrie de 1,0 à 2,5 mm. Sucre moyen à fin : granulométrie de 0,6 à 1,0 mm.

Sucre fin : granulométrie de 0,1 à 0,6 mm. Sucre glace : granulométrie de 0,005 à 0,1 mm.

⁵⁶ Stephen T.Beckett. *op.cit.* p.31

⁵⁷ Stephen T.Beckett. *ibid* p.109

⁵⁸ Le beurre de cacao fond entre une température ambiante (20°C) et la température de la bouche (environ 37°C).

⁵⁹ Stephen T.Beckett. *op.cit.* p.34

- Les émulsifiants :

Le rôle d'un émulsifiant est de former une barrière entre deux substances non miscibles. En réalité dans le chocolat, s'agit en réalité d'un agent tensioactif plutôt que d'un émulsifiant⁶⁰.

Dans le chocolat, il y a des particules de sucre, qui sont hydrophiles mais lyophobes, autrement dit, qui attirent l'eau mais ont tendance à repousser les graisses. En présence d'humidité, les matières grasses ne se mélangent pas mais peuvent coexister sous deux formes : une émulsion eau-dans-huile, où la matière grasse entoure des gouttelettes d'eau ; ou une émulsion huile-dans-eau, où la matière grasse est contenue dans de fines gouttelettes d'eau. La stabilité de ces gouttelettes est assurée par ces émulsifiants qui sont des types de phosphoglycérides (également appelés phospholipides), qui forment une interface entre l'eau et la matière grasse. Les émulsifiants sont des molécules individuelles avec une queue lipophile (qui aime les graisses) qui s'étend vers la graisse et l'autre extrémité est lipophobe et n'aime pas la graisse. Elle se tient donc aussi loin que possible de la graisse en se fixant à la queue (également lipophobe).

Dès lors, l'émulsifiant permet au chocolat liquide de couler parce qu'en tant que substance ajoutée, il forme une couche entre le sucre et les autres particules solides et la graisse, permettant de se déplacer les unes par rapport aux autres⁶¹.

Exemple : la lécithine.

La lécithine de soja est une substance naturelle, un mélange de phosphoglycérides naturels (phospholipides) et d'autres substances telles que l'huile de soja. Elle est notamment utilisée dans le chocolat depuis les années 1930. La lécithine se fixe au sucre tout en laissant l'autre extrémité de la molécule libre dans le système lipidique, facilitant ainsi son écoulement. La lécithine forme une barrière entre la matière grasse et les autres particules de cacao et l'eau. Quand le chocolat est en poudre, cela aide ces particules à se disperser dans l'eau plutôt que de former des grumeaux⁶².

Exemples : autres émulsifiants

Les esters de sorbitane, les Spans et les Tweens, sont souvent présents dans les chocolats et les enrobages composés aromatisés au chocolat. Ils sont moins efficaces pour réduire la limite d'élasticité ou la viscosité plastique que la lécithine mais ils modifient souvent la vitesse de prise, la brillance du produit et sa durée de conservation⁶³.

D. Fabrication du chocolat :

- Le broyage :

Après le mélange des ingrédients, l'objectif est de s'assurer qu'il n'y a pas de particules dans le chocolat qui lui donneraient un aspect granuleux, et donc de réduire le sucre et les autres particules solides par le processus de **broyage**. Il existe deux méthodes de broyage des ingrédients du chocolat : le broyage fin (ou séparé) et le broyage combiné. C'est le broyage combiné qui est essentiellement utilisé.

⁶⁰ Stephen T.Beckett. *op.cit.* p.98

⁶¹ Stephen T.Beckett. *ibid.* pp.54-55.

⁶² Stephen T.Beckett. *ibid.* p.100

⁶³ Stephen T.Beckett. *ibid.* p.104

→ *Broyeurs à ingrédients séparés* : dans le procédé de broyage fin, les composants solides non gras sont broyés séparément (comme le sucre), puis ajoutés à la liqueur de cacao, au beurre de cacao et aux autres ingrédients liquides dans la conche.

→ *Broyage combiné* : les ingrédients sont mélangés à la liqueur de cacao et à une partie des autres matières grasses avant le broyage. Au départ, la liqueur de cacao, le sucre granulé et le lait sont placés dans un mélangeur robuste avec une partie du beurre de cacao. Cette pâte est ensuite introduite dans un broyeur à deux cylindres placés horizontalement côte à côte. Le broyage final a lieu sur un raffineur à cinq rouleaux permettant de réduire la pâte à une taille de particules encore plus petite. Le cisaillement entre les rouleaux ne se contente pas de briser les particules, il enrobe également certaines des surfaces de matière grasse⁶⁴.



Raffineur à cinq rouleaux. © Stephen T. Beckett 2019.

- Le conchage :

La fonction de la conche est de garantir que le chocolat possède les propriétés d'écoulement appropriées pour les étapes suivantes. Le procédé consiste en une cuve munie d'un rouleau qui brasse le chocolat liquide chaud pendant plusieurs jours. Ce mouvement permet de désagréger les agglomérats et les plus grosses particules, tout en les enrobant de matière grasse.

Au début du conchage, les arômes du chocolat se trouvent uniquement sur les particules de cacao et dans le beurre de cacao. Pendant le conchage, l'arôme et la matière grasse du cacao sont partiellement transférés à la surface du sucre⁶⁵.

→ Conches rotatives (ou moderne): La cuve comporte trois rigoles de connexion et trois agitateurs. Les conches sont remplies automatiquement par des convoyeurs alimentant l'étape de broyage. Elles se vident également automatiquement par des tuyaux situés à la base⁶⁶.



(a)



(b)

(a) Schéma d'une conche moderne

(b) Photographie d'une conche moderne

© Stephen T. Beckett 2019.

⁶⁴ Stephen T. Beckett. *op.cit.* p. 66

⁶⁵ Stephen T. Beckett. *ibid.* pp.74-76

⁶⁶ Stephen T. Beckett. *ibid.* p.79

Pour obtenir un chocolat bien transformé, il est souhaitable de le faire passer par trois étapes :

1. conchage à sec 2. phase pâteuse 3. conchage liquide

1. Dans la phase sèche, le chocolat est poudreux et le chocolat au lait contient un excès d'humidité. Ceci est préjudiciable aux propriétés d'écoulement du chocolat.

2. À mesure que la température augmente, une plus grande quantité de beurre de cacao fond et les particules commencent à s'agglomérer. Dans cette pâte, il reste beaucoup de particules de lait ou de sucre qui ne sont pas encore enrobées de matière grasse. Cela signifie qu'il est nécessaire d'ajouter juste assez de matière grasse pour que le chocolat se transforme en pâte

3. Les derniers ajouts de matière grasse et d'émulsifiant sont effectués au chocolat. Le chocolat peut ensuite être pompé dans des réservoirs de stockage prêts à l'emploi⁶⁷.

Il est important d'ajouter la majeure partie de la lécithine aux étapes ultérieures. Une extrémité de la molécule de lécithine est très hygroscopique et se lie à l'eau, ce qui la rend plus difficile à éliminer, soit elle doit normalement être ajoutée à la fin de l'étape de conchage à sec, lorsque la majeure partie de l'eau a été éliminée et comme la matière grasse, elle doit être ajoutée à l'étape de conchage liquide.

- Le tempérage :

Le chocolat liquide sort de la conche à une température généralement supérieure à 40 °C. La machine à tempérer permet de refroidir le chocolat. Le chocolat est un très mauvais conducteur de chaleur, donc pour qu'il refroidisse rapidement, il doit être bien mélangé afin que tout entre en contact avec la surface métallique froide de la machine à tempérer. De ce fait, ce procédé précristallise une petite quantité de matière grasse contenue dans le chocolat, afin que les cristaux forment des noyaux qui aident la matière grasse à prendre rapidement une forme correcte. L'étape finale élève la température à environ 30 °C, ce qui fait fondre une grande partie des cristaux instables⁶⁸.

- Enrobage :

Cette étape est réalisée à l'aide d'une machine appelée enrobeuse. Elle est utilisée pour les chocolats composés d'un cœur d'une matière différente de leur enveloppe extérieure. Le procédé consiste à faire passer les centres sucrés sur un tapis roulant, tandis qu'un rideau de chocolat est déversé par-dessus afin de les recouvrir uniformément.

- Moulage :

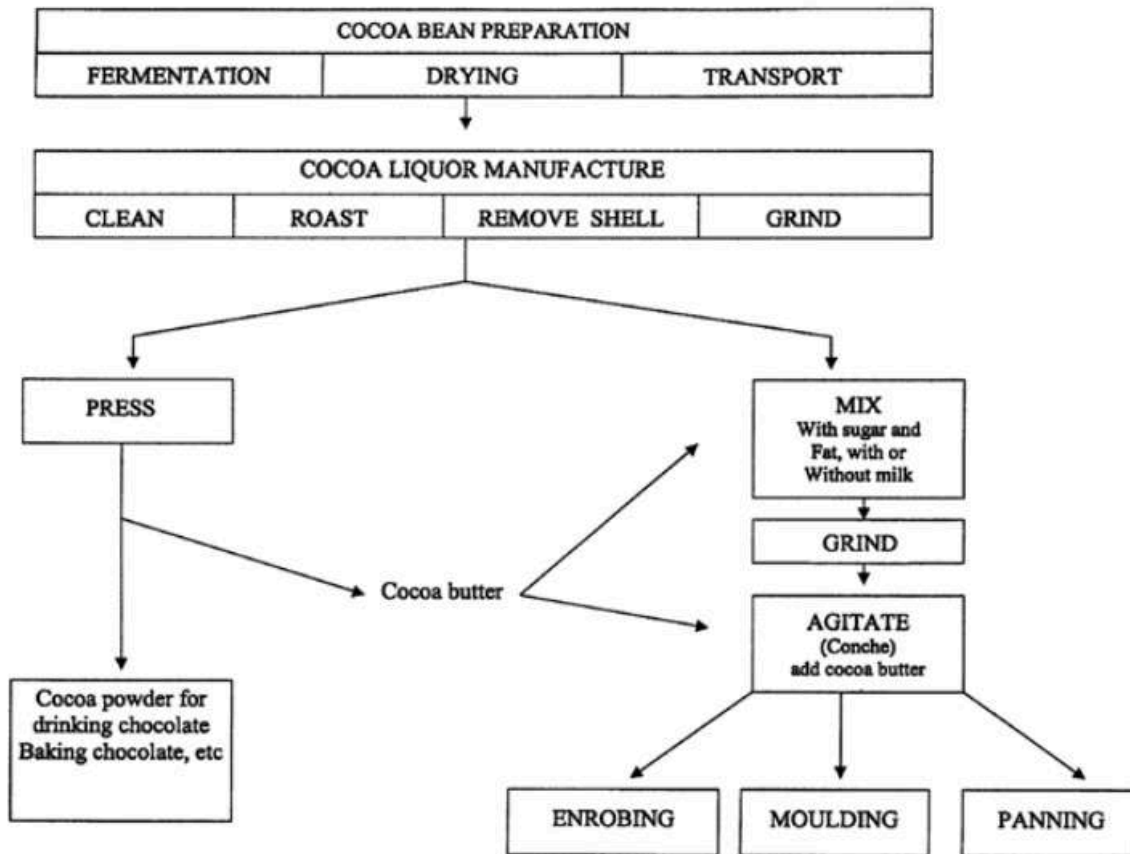
Actuellement, la plupart des moules sont en plastique, plus légers et moins bruyants, ils peuvent être tordus, ce qui facilite le démoulage. Le chocolat doit être réparti uniformément dans le moule et toutes les bulles d'air doivent être éliminées pour éviter les défauts, en faisant vibrer vigoureusement le moule⁶⁹.

⁶⁷ Stephen T.Beckett. *op.cit.* p.83-84

⁶⁸ Stephen T.Beckett. *ibid.* pp.131-134

⁶⁹ Stephen T.Beckett. *ibid.* p.138

Synthèse : Diagramme de la mise en oeuvre du chocolat manufacturé :



E. Caractéristiques :

- Sensibilité à la chaleur :

Par conduction, la chaleur se propage à travers le matériau en contact direct avec celui qui est refroidi.

L'humidité de l'air peut se condenser sur les surfaces froides, puis s'égoutter sur le chocolat. Cela dissoudra une partie du sucre qu'il contient. Lorsque le chocolat est réchauffé, l'eau s'évapore à nouveau, laissant une surface blanche et poudreuse. Cela ressemble beaucoup à un blanchiment de la matière grasse, mais il s'agit en fait de sucre et est donc appelé efflorescence sucrée.

- Dureté :

Le chocolat a la caractéristique d'être solide à température ambiante et fondre facilement au contact de la chaleur. Ceci s'explique car sa principale matière grasse, le beurre de cacao, est essentiellement solide à des températures inférieures à 25 °C et lie les particules de sucre et de cacao. À température corporelle, cette matière grasse est presque entièrement liquide, permettant aux particules de glisser les unes sur les autres.

Lorsqu'on mange du chocolat, les dents mordent à travers le chocolat solide. Cela signifie que la dureté du chocolat solide est importante. La température de la bouche, à environ 37 °C, est supérieure au point de fusion de la matière grasse contenue dans le chocolat, qui fond donc rapidement.⁷⁰

J'ai réalisé des tests de température de fusion du chocolat :

Température	Chocolat au lait	Photographies
20°C	RAS	
25°C	ramolissement	
30°C	visqueux	
35°C	liquide	

- Viscosité :

La viscosité a été décrite comme la résistance à l'écoulement lorsqu'on remue ou verse et il s'agit d'un liquide non newtonien. Son comportement est souvent décrit par deux paramètres de viscosité appelés valeur seuil (liée à l'énergie nécessaire pour commencer à le couler) et viscosité plastique (son épaisseur lorsqu'il se déplace relativement vite).

Le chocolat est un liquide non newtonien car il possède une valeur seuil. Cela signifie qu'il faut appliquer de l'énergie pour le mettre en mouvement. Cette valeur seuil tend également à empêcher les bulles de remonter à travers le chocolat⁷¹.

⁷⁰ Stephen T.Beckett. *op.cit.* p.89

⁷¹ Stephen T.Beckett. *ibid.* pp.64-65.

Test de mise en œuvre : moulage, coulage et pressage.

Référence à la page 44 du mémoire.

Pour ce test, plusieurs procédés de mise en œuvre du chocolat ont été reproduits afin d'observer les différences de texture, d'adhérence et d'aspect de surface sur un support papier. Trois techniques ont été expérimentées : l'application de papillotes de chocolat écrasées, le chocolat écrasé directement sur le support, et le chocolat coulé à l'état fondu. Les échantillons obtenus ont ensuite été comparés selon différents critères visuels et matériels : dureté de surface, régularité des bords et des épaisseurs, homogénéité de la matière et tenue au support papier.

Technique utilisée	Photographies	Observations
Papillote écrasée		La surface est molle, bords irréguliers et épaisseurs irrégulières, consistance hétérogène avec des morceaux non écrasés dans le relief, bonne tenue sur le support papier.
Chocolat écrasée		La surface est dure, bords irréguliers avec fissures sur la périphérie mais épaisseurs régulières, consistance homogène, aucune tenue sur le support papier.
Chocolat coulé		La surface est dure, bords lisses et épaisseurs quasi-régulière (dépend de la mise en oeuvre de coulage), consistance homogène, bonne tenue sur le support papier.

Ces résultats permettent d'envisager que la technique de fabrication du tableau étudié corresponde davantage à une application de chocolat fondu directement coulé sur le support papier. L'aspect homogène de la matière et sa bonne tenue au support se rapprochent des caractéristiques observées sur l'œuvre.

Annexe 9. Étude matérielle. La poudre de cacao.

Référence à la page 45 du mémoire.

La liqueur de cacao utilisée pour produire du cacao est alcalinisée, généralement avec l'ajout du carbonate de potassium avant la torréfaction. La raison de ce procédé était de rendre la poudre moins susceptible de s'agglomérer ou de se déposer au fond lorsqu'elle était ajoutée au lait ou à une boisson à base d'eau. Le changement de couleur est due à des réactions basées sur une classe de produits chimiques présents dans le cacao appelés tanins (polyhydroxyphénols). Ceux-ci sont composés de molécules d'épicatéchine qui, au cours des différentes étapes de fermentation, de séchage et de torréfaction, peuvent se lier, s'oxyder ou réagir avec d'autres produits chimiques présents dans le cacao. Cela augmente le nombre de molécules colorantes et rend le cacao plus foncé.

Le beurre de cacao est obtenu par pressage de la liqueur de cacao. La liqueur de cacao chaude est introduite dans une presse horizontale puis pressée par un piston. La fève contient initialement environ 55 % de beurre de cacao et cette pression permet d'extraire plus de la moitié de la matière grasse à travers le tamis. Il reste alors dans les pots un matériau dur, contenant entre 8 % et 24 % de matière grasse et est appelé tourteau de cacao.

La poudre de cacao est produite par broyage du tourteau de cacao. Une fois sorti des presses, il est concassé en morceaux entre deux rouleaux. Un broyeur à broches refroidi est ensuite utilisé pour broyer finement la poudre. La majeure partie de la matière grasse est encore liquide après le broyage et doit être solidifiée avant l'emballage afin d'éviter que la poudre ne colle. La plupart des poudres sont produites avec une teneur en matières grasses de 20 à 22 %. Un émulsifiant comme la lécithine peut être ajouté au tourteau de cacao concassé, puis broyée avec celui-ci⁷².

⁷² Stephen T.Beckett. *The science of chocolate*, Formerly Nestle' Product Technology Centre, York, UK pp.60-64

Annexe 10. Notions et application à l'étude de cas **(édition, épreuve, multiple et série)**

Référence à la page 52 de l'écrit mémoire.

Dans le cadre de cette recherche, il est nécessaire de définir plusieurs notions permettant d'analyser le statut de reproduction de l'œuvre étudiée. Les concepts de série, de multiple et d'édition sont ici mobilisés à partir des travaux de Walter Cupperi, historien de l'art. Puis, ces notions sont appliquées au cas de *Tableau en chocolat* de Dieter Roth⁷³.

Édition :

L'édition désigne un ensemble d'exemplaires issus d'un même processus de production et considérés comme appartenant à un même état d'une œuvre. Elle implique une organisation des œuvres en série limitée, souvent accompagnée d'une numérotation, qui structure leur statut et leur circulation. L'édition suppose une appartenance commune à un même ensemble de production, pouvant présenter des variations de finition, de conservation ou de contexte.

Épreuve :

L'épreuve désigne ici un exemplaire individuel appartenant à une édition limitée, correspondant à une occurrence matérielle précise au sein d'un ensemble reproductible. Chaque épreuve participe au dispositif global de l'édition tout en existant comme objet/œuvre autonome, susceptible de présenter des variations matérielles ou contextuelles liées à sa production, sa conservation et son exposition.

Multiple :

Le multiple désigne un ensemble produit en plusieurs exemplaires et présentant une forte proximité matérielle et visuelle, et pouvant être perçus comme virtuellement identiques. Cette notion ne se limite pas au procédé technique de reproduction, mais implique également la manière dont ces objets sont interprétés, diffusés et intégrés dans des systèmes de circulation artistique. Le multiple renvoie ainsi à une logique de reproductibilité contrôlée, souvent associée à des éditions limitées et numérotées.

Série :

La série renvoie à un ensemble lié par de fortes ressemblances, mais intégrant des variations internes. Elle repose sur une logique de répétition avec des différences. La série permet ainsi de penser des ensembles ouverts, où chaque occurrence peut différer tout en restant rattachée à un même principe formel ou matériel.

⁷³ CUPPERI Walter. *Les multiples : une définition du champ de recherche et un cas particulier, les « doubles »*. in. "Perspective" [En ligne], 2 | 2019, mis en ligne le 30 juin 2020, consulté le 24 janvier 2021. URL : <http://journals.openedition.org/perspective/14141> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/perspective> .

Application à l'œuvre étudiée :

Dans *Tableau en chocolat*, ces notions peuvent être articulées de manière complémentaire.

La représentation imprimée de la table bleue sur papier (impression offset) relève du multiple, dans la mesure où elle s'inscrit dans un ensemble reproductible et numéroté, organisé selon une logique d'édition limitée (12 exemplaires sur 40).

Elle participe à un système d'édition, dans lequel chaque exemplaire conserve un statut équivalent tout en étant identifié par une numérotation.

L'épreuve conservée au [mac] constitue une unité singulière de cette édition, identifiable par le numéro "12" inscrit sur le support papier sous le passe-partout.

En parallèle, les éléments en chocolat associés à la table relèvent davantage de la notion de série, dans la mesure où ils présentent des variations matérielles liées à leur fabrication, leur état et leur évolution dans le temps. Chaque occurrence ne peut être identique à une autre en raison de la nature même du matériau, introduisant ainsi une logique de répétition différenciée au sein de l'œuvre

Notion	Définition	Niveau d'analyse	Exemple dans <i>Tableau en chocolat</i>
Édition	Ensemble structuré d'exemplaires issus d'un même processus de production, organisé en série limitée et identifié comme un tout cohérent	Global, système de production.	Ensemble des 40 épreuves
Épreuve	Exemplaire individuel appartenant à une édition, identifié par un numéro et constituant une occurrence matérielle de l'œuvre	Oeuvre précise.	Désigne l'œuvre conservée au [mac] comme unité singulière au sein de l'édition. Épreuve n°12.
Multiple	Production en plusieurs versions perçues comme virtuellement identiques, relevant d'une logique de reproductibilité	Statut de l'oeuvre	Impression offset de la table bleue.
Série	Ensemble d'objets/oeuvres présentant des ressemblances fortes tout en intégrant des variations internes	Formes avec des variations mais aussi des relations.	Chocolat, passe-partout (ou <u>taches</u>) différents à chaque occurrence.

Annexe 11. Correspondances entre Marc Robelin et le [mac] le 8 décembre 1997

Référence à la page 59 du mémoire.

→ CORINNE | Si tu veux des explications
parles avant de faire quoi que
ce soit. Michel

2/10/97

Mme
Nobelin

Musee de
Marseille

M. Blanc-Suix
Mme Dismers

Cher Monsieur Blanc-Suix,

Je vous remercie de votre fax du ce jour
et suis heureux de voir que le musée
se préoccupe de réparer les dégâts infligés
à notre malheureux chocolat.

Pour ce - vous m'achève le
rapport de l'expert par Fax, et au plus
tard le 20/10/97; Par ce date, je
souhaiterai que le musée fasse pour
l'assurance pour le rachat de la pièce.

Je recherche une photo, qui est
je pense arrivée.

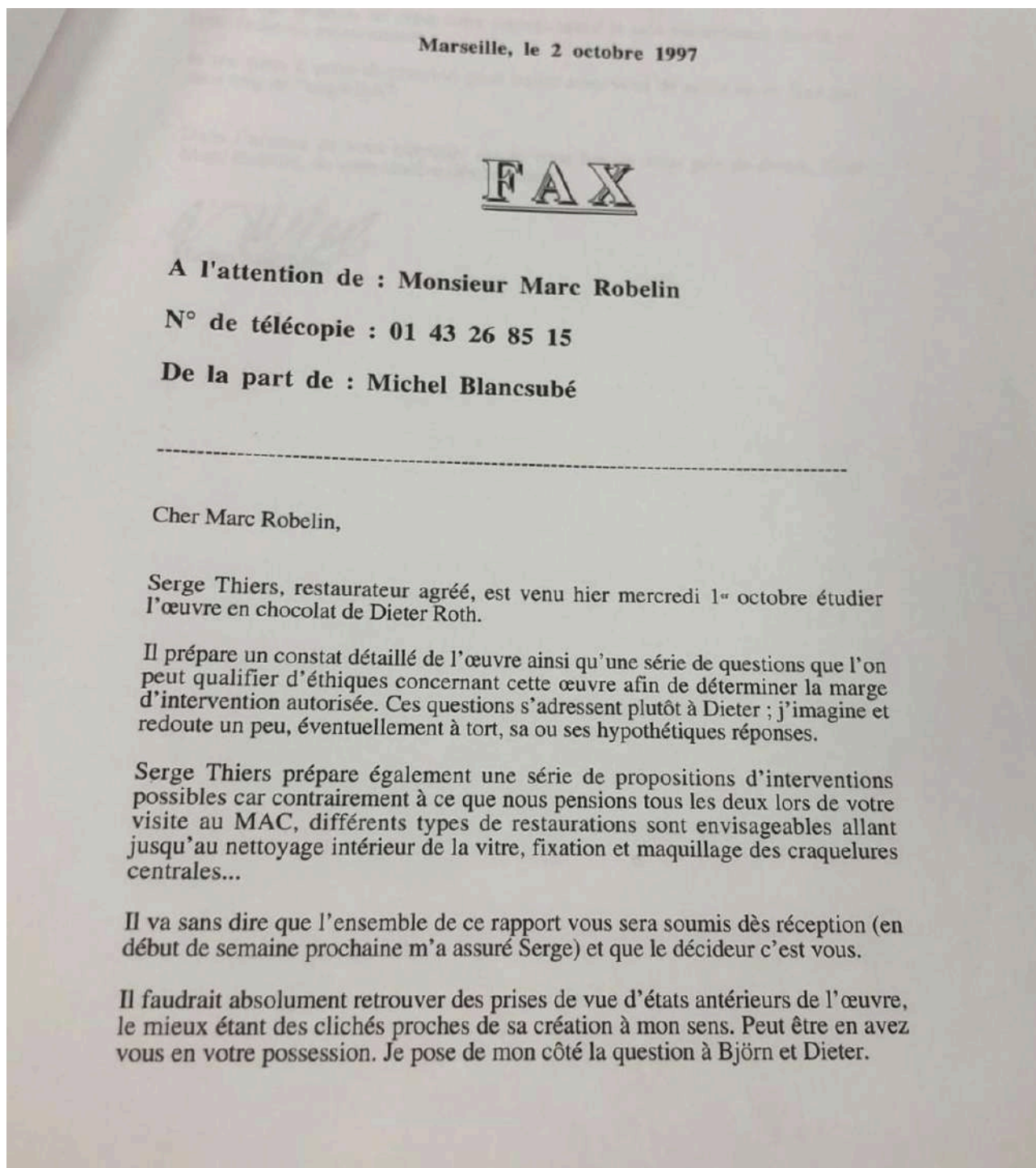
Je regrette que, contrairement aux
engagements de Mme Dismers (vers Niina Nobelin)
la pièce ne figure pas au catalogue.

Cordialement Phil

**Annexe 12. Photographies des constats d'états et des rapports d'intervention,
visibles dans les archives du [mac]**

Référence à la page 60 du mémoire.

- **1997-1999.** Exposition *Stretch & Squeeze* au [mac] Musée d'Art Contemporain de Marseille :



Photographie, échange entre le [mac] et le propriétaire de l'oeuvre Marc Robelin,
concernant la restauration de *Tableau en chocolat*

Rapport d'intervention N° 952

TRAITEMENT EFFECTUE:

- Collage de l'élément détaché
- Retouche de deux petits manques à l'aquarelle

LISTE DES PRODUITS:

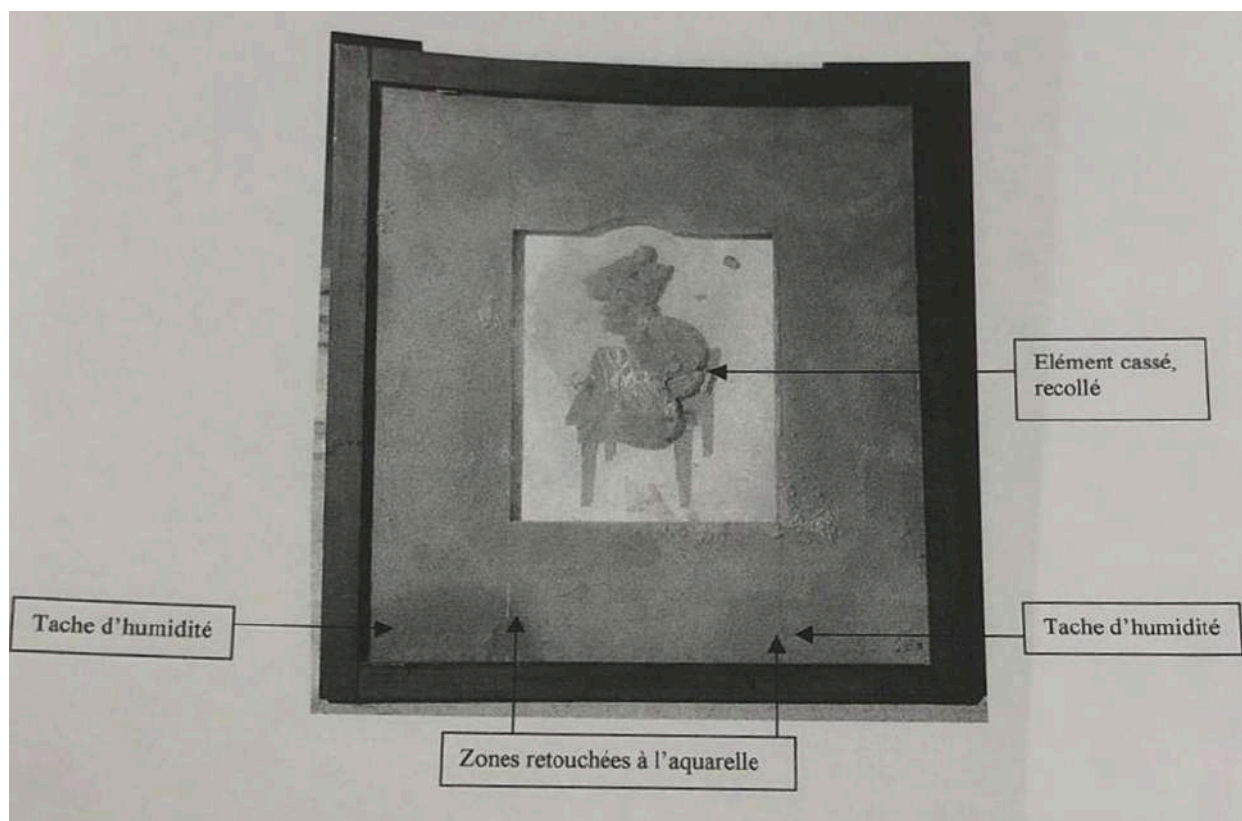
Support:

Refixage:

Nettoyage:

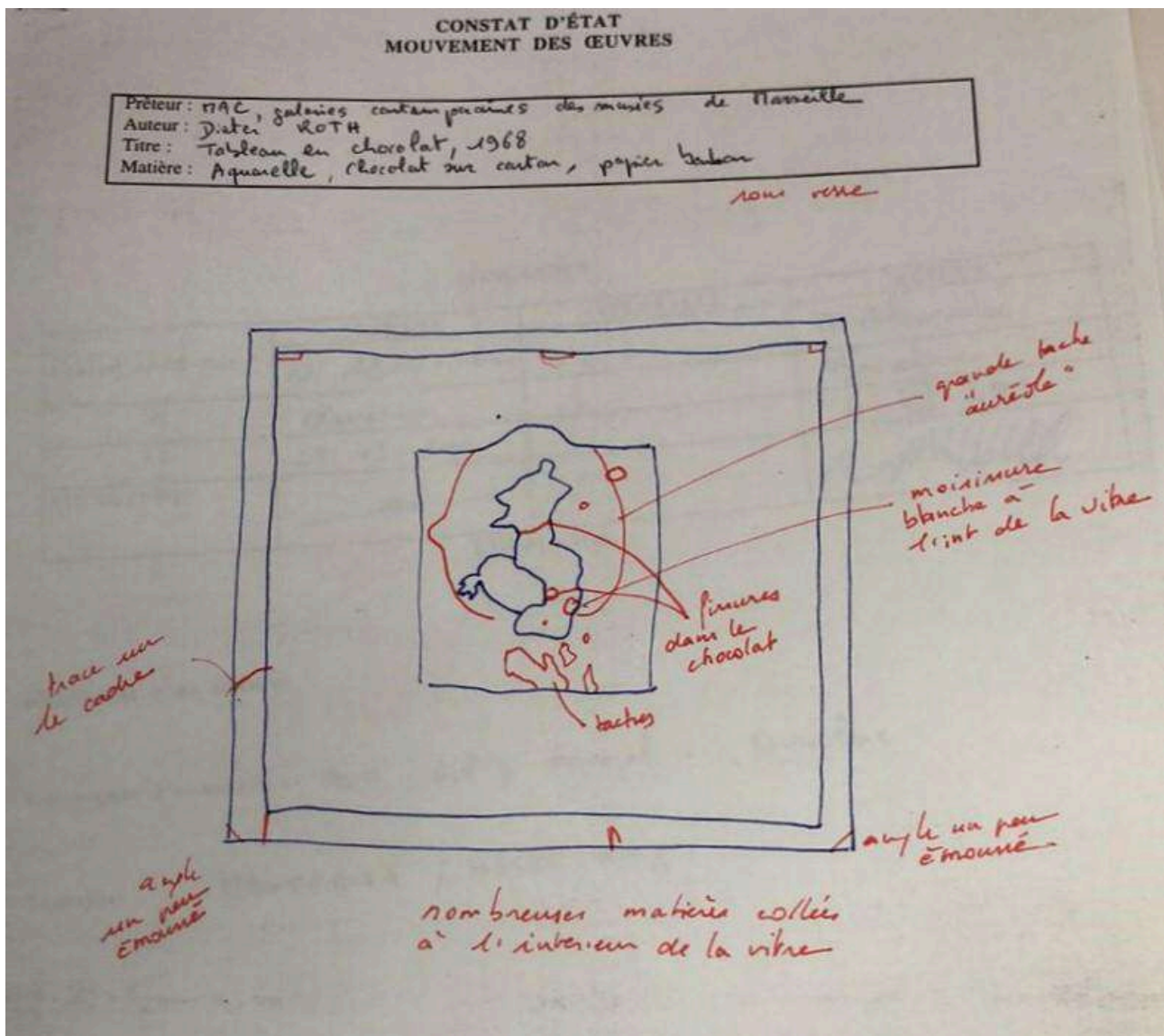
Réintégration: Acétate de polyvinyl "Sader bois" - Aquarelle "Windsor & Newton"

Photographie, détail du rapport d'intervention de 1999



Photographie, détail du rapport d'intervention de 1999

- **2001.** Exposition *Dieter Roth* au Museu d'Art Contemporani de Barcelona :



Photographie, détail du constat d'état de 2001.

- **2006-2007.** Exposition *Esquiador en el fondo de un pozo (No maltrate las señales)*, à la Fundación Jumex Arte Contemporáneo au Mexique :

DIRECTION DES MUSEES DE MARSEILLE Exposition : La Coleccion Jumex

CONSTAT D'ÉTAT
MOUVEMENT DES ŒUVRES

mail 12/06/07

Prêteur : [mac] musée d'art contemporain, Marseille

Auteur : Roth Dieter

Titre : Tableau en chocolat, 1968 . c. 98.05

Matière : chocolat, papier, encre, carton

DIM. : 42,5 x 40 cm

À l'ouverture de la caisse, le tableau était emballé sous papier blanc scotché par en dessous.
Impossibilité de voir immédiatement l'état de l'œuvre.

Après avoir très délicatement enlevé cet emballage supplémentaire, nous avons constaté que la partie la plus importante et solide en chocolat et papier était détachée de sa partie haute, et se promenait à l'intérieur du cadre.
Plusieurs fractures et miettes en chocolat sont dispersées à l'intérieur.
La partie arrondie présente des fissures et de petits craquellements sur le rebord.

La moisissure intérieure a évolué, des petits points blancs sont apparus.

La caisse présente des éraflures sur le dessus, d'un côté.

Une étude avant restauration doit être envisagée et demande un certain délai, étant donné la particularité de la matière de l'œuvre, une commission de restauration doit valider la proposition du restaurateur choisi, nous devons nous référer au C2RMF Paris.

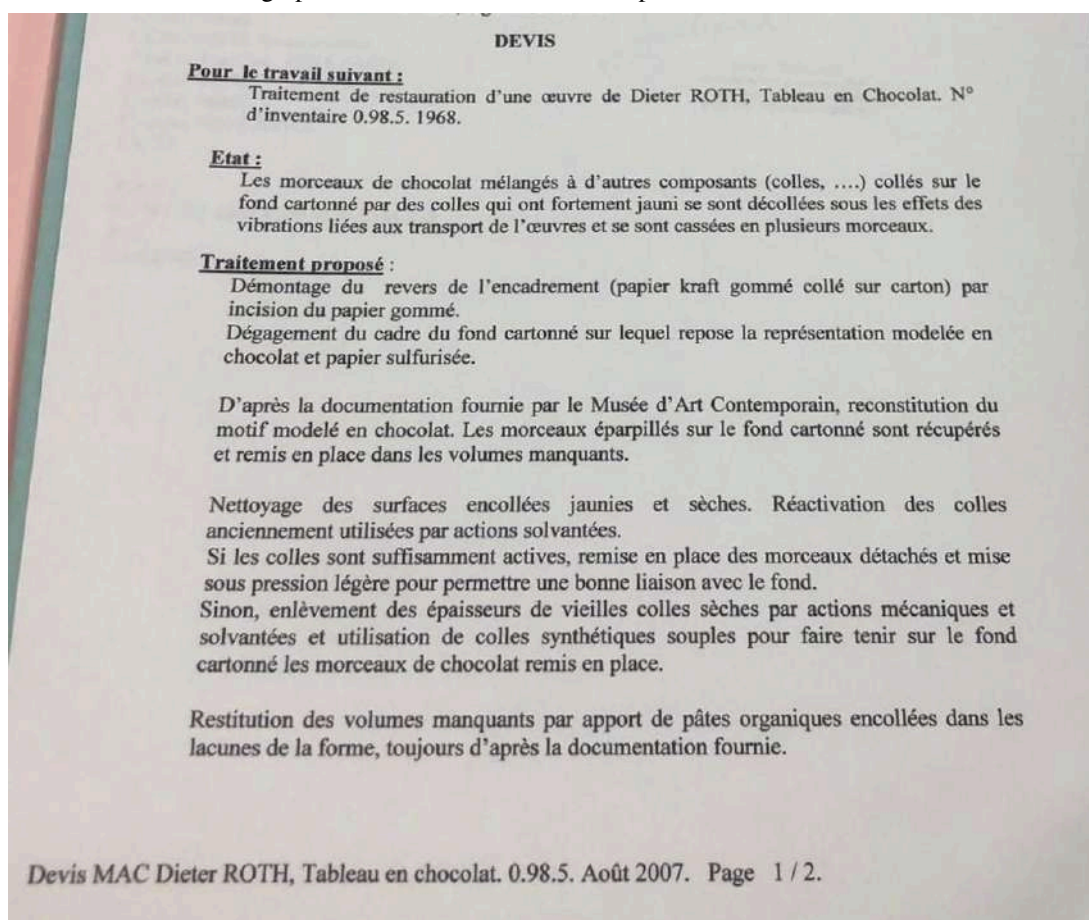
Photographie, détail du constat d'état de 2007



Photographie, détail lors du retour d'exposition de 2007



Photographies, détails lors du retour d'exposition de 2007



Photographie, détail des interventions proposées en 2007

- 2012. Récolement décennal :

N° Inv. C.98.05 MAC Marseille, Etude de conservation préventive, 2011
 Domaine Peintures Auteur Dieter Roth Titre et date Tableau en chocolat
 Lieu de stockage MAG Emplacement actuel Réserve
 Description de l'œuvre: Encre sur carton, chocolat, emballage en papier bobon monté dans un cadre en verre clos type caisson
 Type de contenant: Caisse écrin Contenant récupérable: ☐ Oui ☒ Non
 Matériaux constitutifs: ☒ Métal ☐ Minéral/pierre ☒ Organique naturel ☐ Organique synthétique ☐ Autre...

Constat d'état
 Etat général ☐ Mauvais ☒ Non manipulable
 Chocolat en poudre migre à la surface du verre, fissuration du bonbon et marques de moisissures anciennes. Oxydation du chocolat du bonbon avec changement de couleur.

Altérations biologiques: ☒ Cont* ancienne ☐ Cont* active ☐ Xylo. actifs ☐ Xylo. anciens ☐ Autre...
 Altérations de surface: ☐ salissures ☐ taches ☐ abrasions ☐ rayures ☐ usures ☐ Autre...
 Altérations chimiques: ☒ oxydation ☐ humidité ☐ pollution ☐ adhésif ☐ affaiblissement ☐ jaunissement ☐ Autre...
 Altérations structurelles: ☐ déformat* ☐ lacunes ☐ pertes ☐ destructur* ☒ déchirures/fentes ☐ ruptures ☐ Autre...
 Empoussièrément: 0 (1 peu empoussiéré à 4: très empoussiéré)

Intervention
 Type intervention Restauration ☐ Traitmt antifongique Echéance: Si exposition (...)
 Supervision restaurateur: ☒ Indispensable ☐ Facultative ☐ Traitmt antixylophages Durée/coût: Moyenne: 1 à 5 jours (≤ 2500 €)
 Intervenant: Conservateur-restaurateur Intervent* en interne ☐ Oui ☒ Non Formation nécessaire ☐ Oui ☒ Non
 Aucune intervention possible dans l'immédiat. Si volonté d'exposition, étudier la possibilité de démonter puis remonter le cadre pour nettoyer la vitre. Possibilité de consolidation?

Manipulations conditionnement ☒ Non manipulable Nb manipulateurs 2 Sens transport ☐ Vert. ☒ Horiz. ☐ Indif.
 Recom* manip* Avec gants Manip délicate Matériel levage requis: Transpalette
 Matériau de contact Mousse PE Basse Coût conditionnement ☐ < 1000 € ☒ > 1000 € ☐ Autre...
 Recom* condition. spécifique Recom* emballage, conditionnement, manipulations Recom* contenant Caisse écrin

4 DOIT RESTER A PLAT / même en exposition

Stockage Dimensions totale de stockage du lot en m
 H. 0,600 L. 0,800 P. 0,830 S. 3D 0,664 m² S. 2D 0,480 m² Vol. 0,398 m³
 Encombrement stockage du lot en m Enc. Surf. 2D 0,58 m² Enc. surf. 3D 0,797 m² Enc. vol. 0,478 m³
 Environnement Tempéré & sec Sens de stockage ☐ Vert. ☒ Horiz. ☐ Indif. Unité stockage: Etagère / Rack à palettes
 toujours manipuler horizontalement

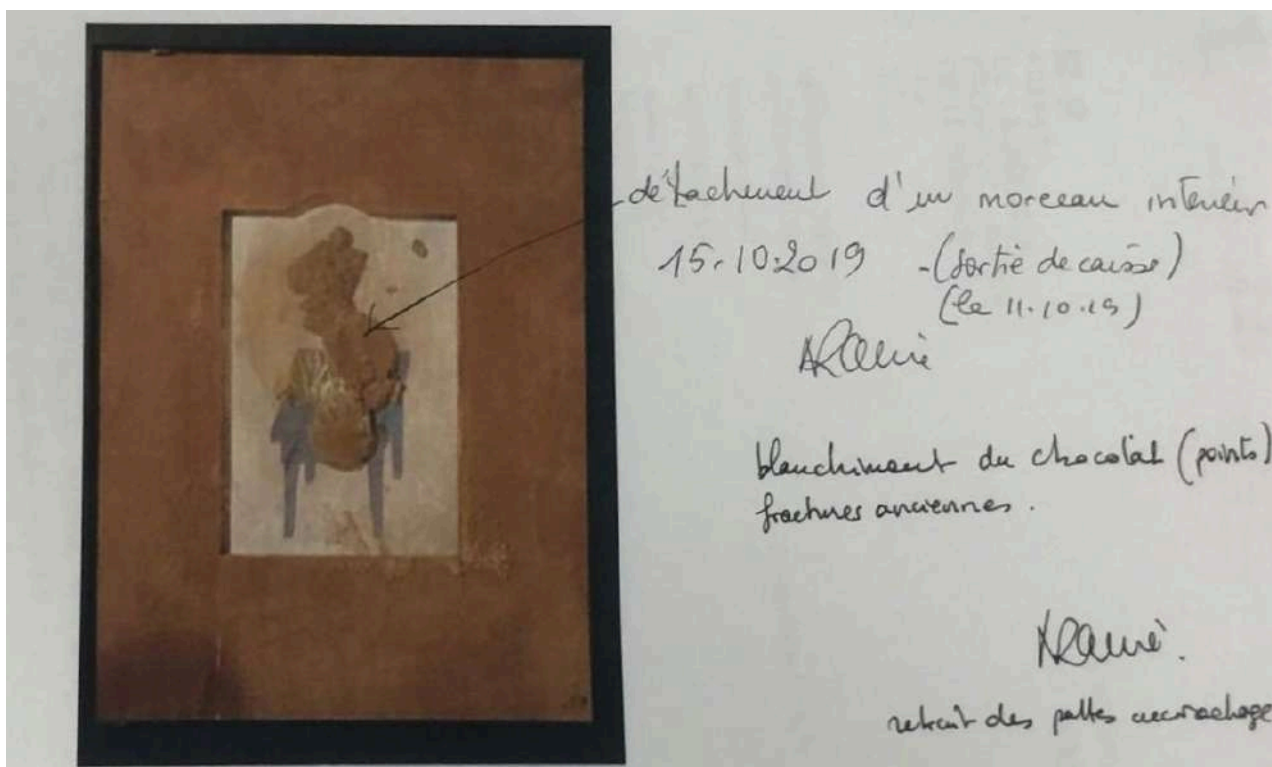
Exposition ☐ Exposable ☒ Non exposable ☐ Exposable après intervent* Niveau éclairage < 80 Lux
 Recom* présentation vitrine Système d'accrochage
 Présentation horizontale

Documentation ☐ Plan de montage à réaliser
 Remarques documentation

daté et signé 68
CA/NR 30.7.12

Photographie, détail du constat d'état de 2012

- **2019-2020.** Exposition *Par Hasard*, à la Friche la Belle de Mai :



Photographie, détail des altérations de 2019.

- **2023.** Exposition *Parade* au [mac] Musée d'Art Contemporain de Marseille :



Photographie, détail du constat d'état de 2023.

Annexe 13. Constat d'état des altérations actuelles en 2025-2026

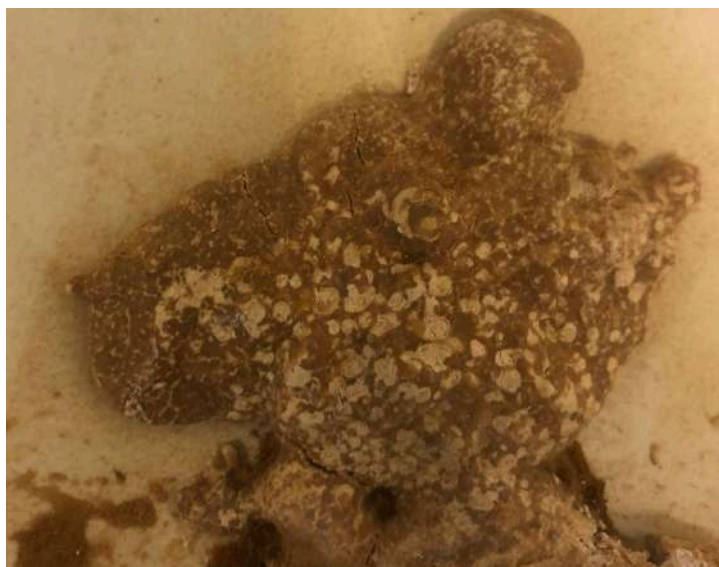
Référence à la page 66 du mémoire.

1.1. Relief en chocolat

_ Désolidarisations et fragilités structurelles.

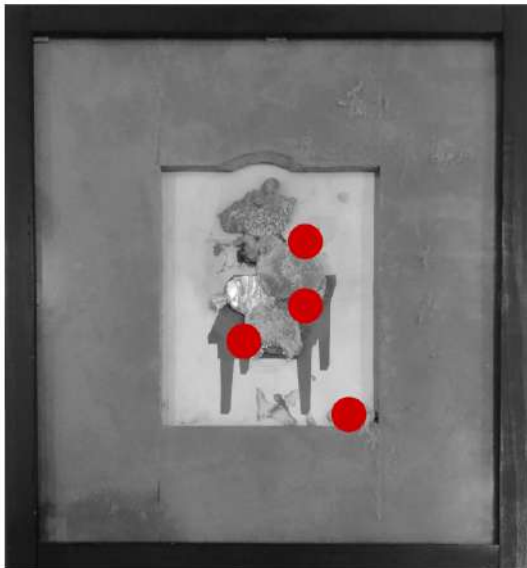


_ Multiples fissures et craquelures.

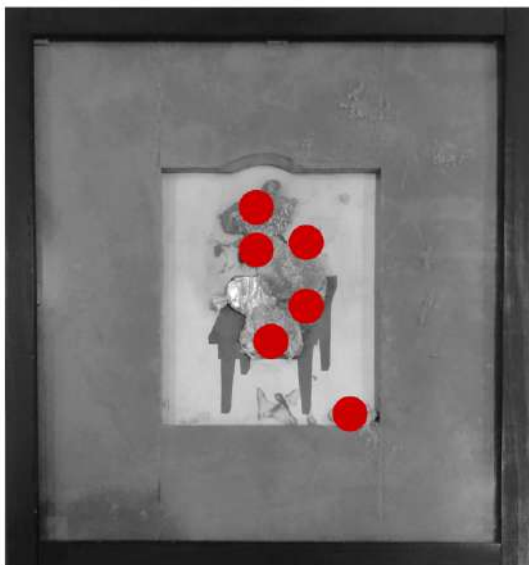


Localisation :

_ Désolidarisations et fragilités structurelles.



_ Multiples fissures et craquelures.



Diagnostic et pronostic :

Les fragilités structurelles et les craquelures résultent du vieillissement naturel du matériau. Le chocolat perd en humidité, s'assèche et se rétracte ce qui cause des craquelures internes puis cette perte de matière.

L'œuvre a subi une grande restauration en 2007 lorsqu'elle a enduré un dommage lors du transport retour de l'exposition de la Fundación JUMEX au Mexique en 2006. L'adhésif, aujourd'hui en mauvais état, a amené à la perte de deux fragments de chocolat qui se sont détachés du relief (et d'un fragment en danger de décollement).

Soit l'adhésif n'était pas adapté pour une durabilité sur le long terme, soit une variation de température ou d'humidité relative a provoqué le vieillissement à la fois de l'adhésif et du chocolat qui se sont rétractés. De même, l'incompatibilité entre l'adhésif, aujourd'hui rigide, et le chocolat, désormais très mou et fragile, a pu provoquer des contraintes mécaniques. L'adhésif ne pouvant plus accompagner les variations dimensionnelles du chocolat, cela a favorisé la désolidarisation des fragments.

Enfin, des manipulations ou à un conditionnement inadapté avec de potentielles vibrations ont pu favoriser les craquelures et à terme ces désolidarisations.

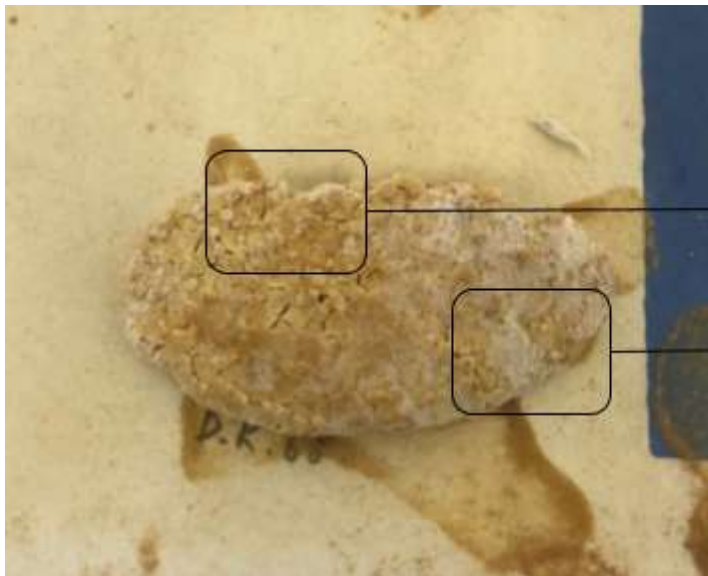
En l'absence d'intervention ou d'amélioration des conditions de conservation, l'œuvre risque de subir un développement de ces altérations actuelles.

Si deux éléments se sont détachés, nous pouvons avoir l'inquiétude que les autres suivent le même processus de détérioration. D'ailleurs, un troisième fragment en chocolat est très fragilisé et risque de tomber d'ici peu s'il n'y a pas d'intervention. Progressivement, le relief en chocolat pourrait continuer à se fissurer.

Ces décollements risquent d'entraîner leur perte puisqu'avec des manipulations inadaptées, ils risquent de se déplacer dans le cadre et subir des chocs (soit avec le passe-partout ou bien même avec le relief), aggravant cette structure ou risquant de se casser, s'émietter puis disparaître.

L'ouverture des pores du chocolat favorise également une infestation aux micro-organismes.

Blanchiment de la surface du chocolat.



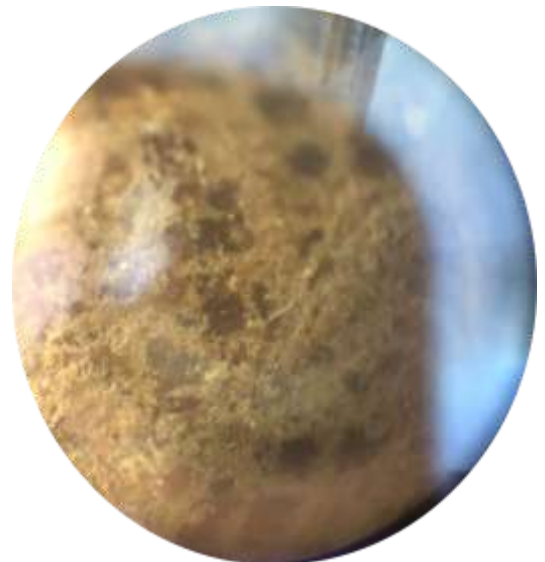
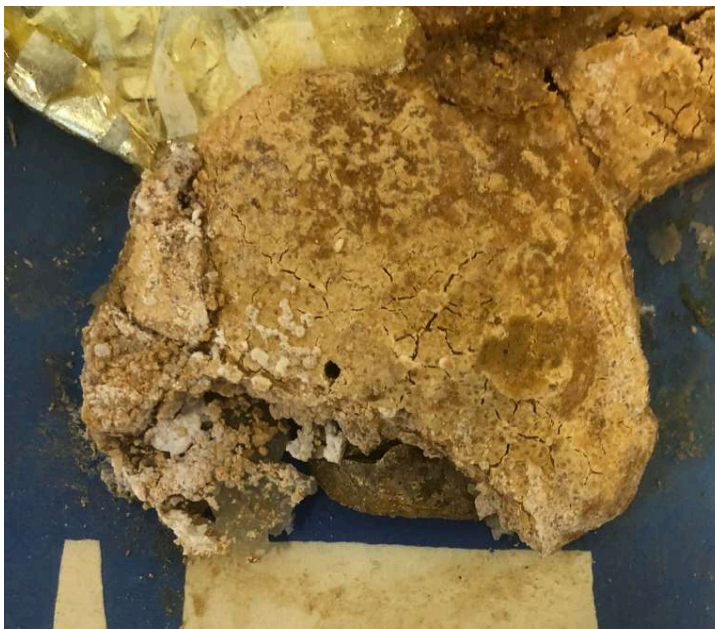
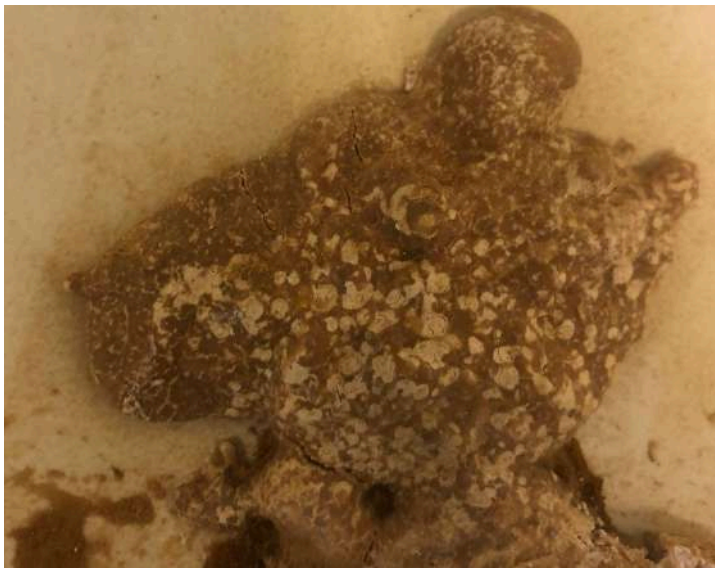
blanchiment gras

blanchiment sec



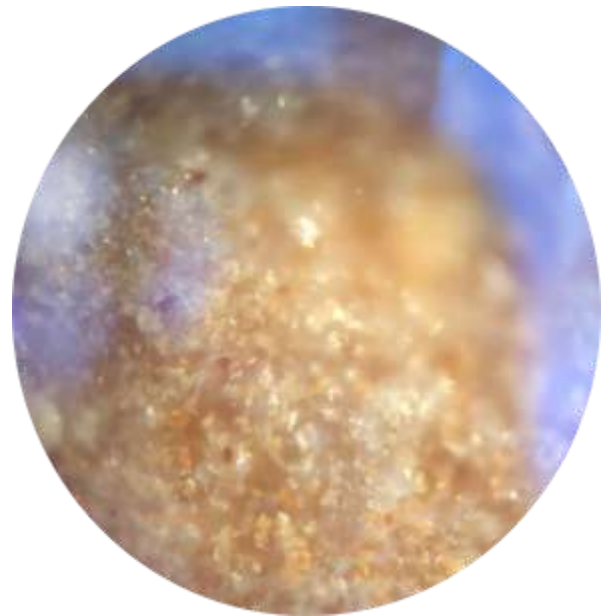
Vues au microscope optique
du blanchiment

Blanchiment gras :



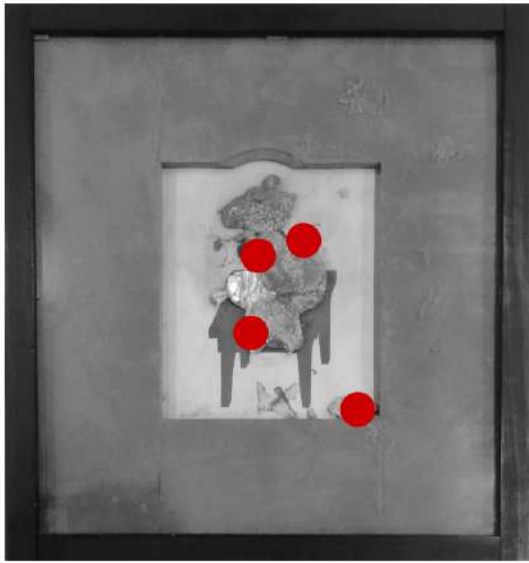
Vue au microscope x10

Blanchiment sec :



Vue au microscope x 10

Localisation :



Diagnostic et pronostic :

Le blanchiment est une altération physico-chimique qui résulte d'une migration à la surface des composants du chocolat. Il est lié au vieillissement naturel du matériau ou survient lors de variations de température et d'humidité relative.

Deux natures de blanchiment sont visibles :

-Le blanchiment sec est causé par l'humidité de la surface qui vient dissoudre le sucre contenu dans le chocolat. Une fois l'humidité évaporée, des cristaux de sucre se forment, créant une couche poudreuse blanche à la surface du chocolat.

- Le blanchiment gras se produit lorsque les graisses du beurre de cacao migrent vers la surface en raison des fluctuations de température.

Si les conditions environnementales ne sont pas adaptées à l'œuvre lors de l'exposition ou pendant sa conservation en réserve, le blanchiment va s'accroître sur la surface.

De plus, la migration des composants du chocolat risque d'entraîner à long terme des fragilisations de sa structure interne, favorisant l'apparition de craquelures et un dessèchement accéléré.

Visuellement, le chocolat perd de sa couleur d'origine.

_ Craquelures et déformation de l'adhésif en contact avec le chocolat.





Vue à la loupe binoculaire du fragment en chocolat avec l'adhésif

Localisation :



Diagnostic et pronostic :

L'adhésif qui est soit celui d'origine et donc réactivé à la chaleur ou alors apporté par le restaurateur a cristallisé ce qui a amené à la perte de deux fragments de chocolat qui se sont détachés du relief (et un fragment en danger de décollement). Au niveau de la jointure de la désolidarisation du fragment du chocolat dans la partie inférieure, l'adhésif est jauni et dur. Une couche de 2mm d'épaisseur de l'adhésif sous le relief du chocolat présente de multiples craquelures.

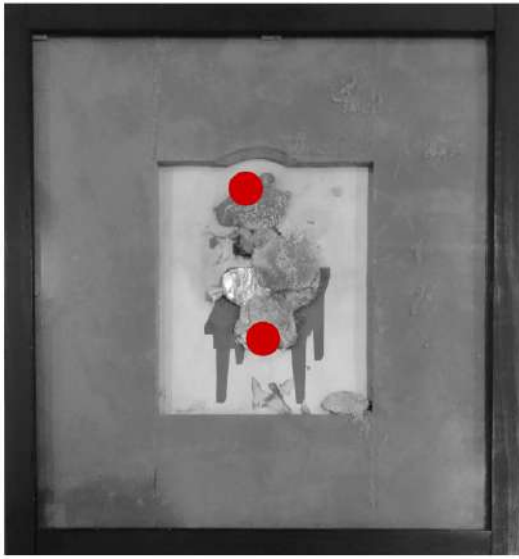
Soit l'adhésif n'était pas adapté pour une durabilité sur le long terme et stable, soit une variation de température ou d'humidité relative a provoqué le vieillissement à la fois de l'adhésif et du chocolat qui se sont rétractés.

Si l'adhésif continue à se cristalliser ou se fissurer, il est possible que les autres éléments qu'il maintient se désolidarisent.

_ Décollement du relief en chocolat



Localisation :



Diagnostic et pronostic :

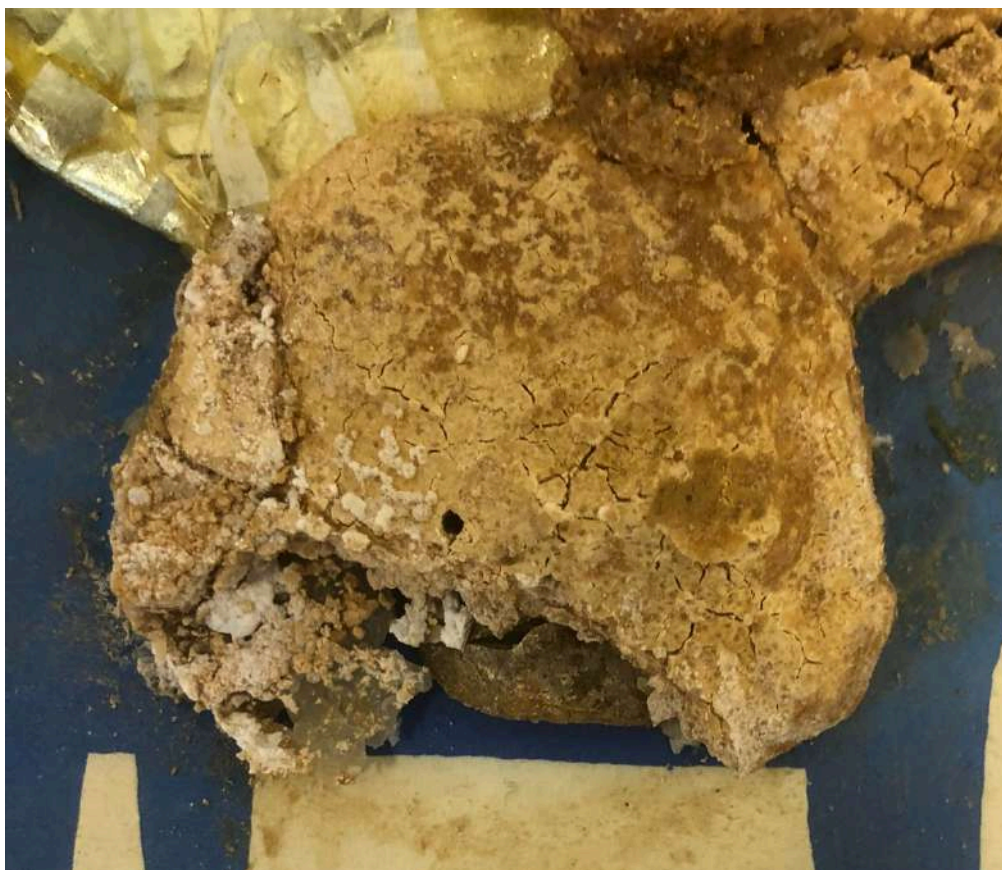
Le relief en chocolat présente des zones de décollement localisées, principalement au niveau de ses parties périphériques. Soit l'adhésif initial s'est désolidarisé du support papier (perte d'adhérence), soit aucun adhésif n'est présent à certains endroits et le chocolat a été appliqué directement sur le papier, sans accroche suffisante.

Mes tests réalisés de coulée de chocolat liquide sur papier montrent que le chocolat n'adhère pas durablement à ce type de support, ce qui laisse supposer que cette altération est liée à la technique de mise en œuvre.

En l'absence d'intervention, ces décollements risquent de s'aggraver progressivement, notamment sous l'effet des variations de température et d'humidité relative, du vieillissement naturel du chocolat ou des vibrations ou manipulations.

Lors de manipulations inadaptées alors que le cadre est ouvert, ces zones deviennent sujettes aux risques de cassure ou d'accrochage involontaire.

_ Trace éventuelle d'infestation avec trou d'envol (lacune ?)



Localisation :



Diagnostic et pronostic :

Une lacune est apparue sur le relief en chocolat. D'après les constats d'état ce serait un trou d'envol mais aucun indice ne semble prouver cette idée.

Je pense plutôt que cette lacune résulte d'un accident survenu lors de l'exposition du Mexique en 2006 où tout le relief en chocolat était désolidarisé de son support papier et fragmenté. En effet, cette altération est visible dans les prises de vues à partir de 2007 et absente avant.

S'il y a un doute sur une ancienne infestation, il faudrait surveiller l'œuvre afin de détecter de futures infestations potentielles.

1.2. Support papier

_ Jaunissement



Localisation :



Diagnostic et pronostic :

La périphérie du support papier dissimulée sous le cadre présente une teinte différente. Le jaunissement est lié au vieillissement naturel du papier qui s'acidifie. L'utilisation d'un papier de type industriel accentue cette sensibilité. La dissipation de la poudre de cacao brune favorise la coloration de la surface du papier.

Le jaunissement peut s'accroître en cas d'exposition directe à la lumière naturelle ou à des niveaux de lux trop élevés pour l'œuvre.

La dissipation progressive de la poudre de cacao, (par gravité, vibrations ou manipulations) peut provoquer une coloration progressive de la surface.

_ Auréole de gras autour du relief en chocolat



Localisation :



Diagnostic et pronostic :

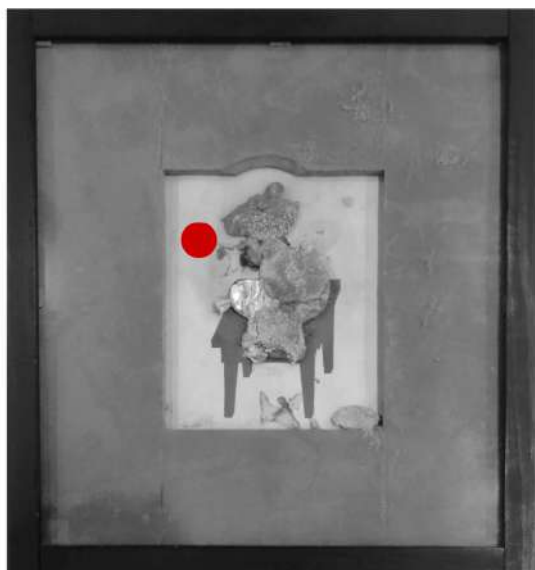
Une auréole est visible sur le support papier. Elle résulte de la migration et de l'imprégnation des composants gras du chocolat dans les fibres du papier. Cette altération est intrinsèque au matériau et correspond à un phénomène naturel de diffusion des lipides. Cette auréole est considérée comme volontaire et souhaitée par l'artiste, participant à l'aspect esthétique de l'œuvre.

L'observation comparative des différentes prises de vue (1999, 2006, 2019, 2023) indique que cette auréole ne s'est pas étendue de manière significative depuis la date d'acquisition.

_ Trace d'une ancienne intervention : nettoyage autour du relief en chocolat sur le support papier. (2007)



Localisation :



Diagnostic et pronostic :

L'intervention de restauration datant de 2007 montre qu'un nettoyage a été réalisé sur le support papier, toujours en comparaison avec les prises de vues antérieures, sans être mentionnée dans le dossier d'intervention. L'auréole de gras, souhaitée par l'artiste, a partiellement été atténuée par ce nettoyage, entraînant une perte partielle de cet effet volontaire et constitutif de l'œuvre.

Par ailleurs, la poudre de cacao, de nature pulvérulente, peut continuer à se disperser à l'intérieur du cadre sous l'effet des vibrations ou des manipulations. Avec le temps, son dépôt pourrait recolorer partiellement la lacune créée par l'ancienne intervention excessive, modifiant progressivement l'aspect visuel de cette zone.

- Légère pliure du papier



Localisation :



Diagnostic et pronostic :

Le support papier présente une légère pliure en bordure, probablement liée à une contrainte mécanique comme une manipulation inadaptée avec un accrochage involontaire ou une pression lors de la mise en œuvre. Cette déformation reste localisée et n'entraîne pas, à ce stade, de déchirure visible.

Des manipulations répétées, vibrations ou variations hygrométriques pourraient accentuer la déformation et augmenter le risque de déchirure en bordure.

_ Léger gondolement :



Localisation :



Diagnostic et pronostic :

Le gondolement résulte d'une variation de température et d'humidité. L'eau contenue dans le chocolat a pu créer les déformations du support papier par apport d'humidité.

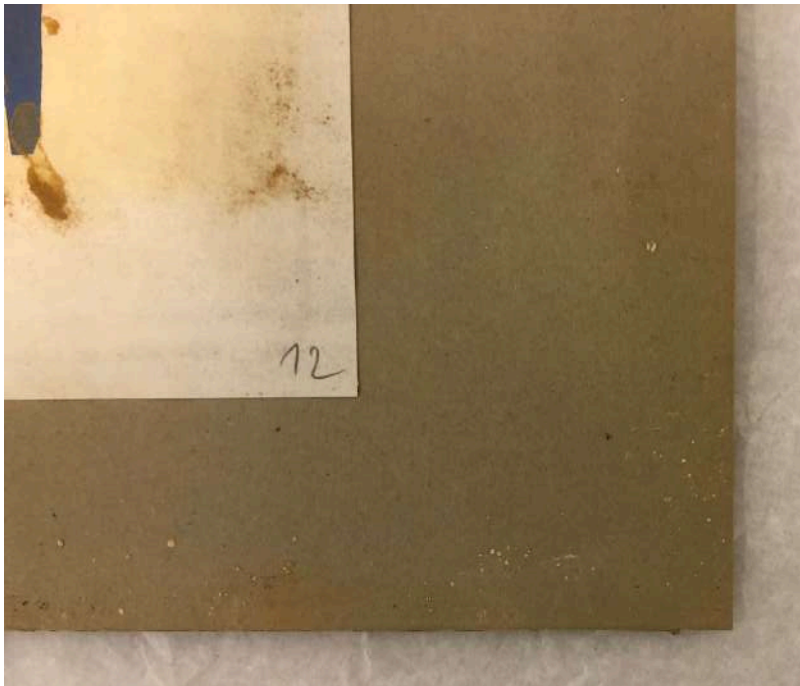
Cette altération du papier est également en lien avec la mise en oeuvre puisque ce papier blanc est collé à un autre support seulement sur sa périphérie, entraînant une souplesse en son centre.

Le maintien fragilisé du relief en chocolat dans l'encadrement dépend également de ce léger gondolement du support papier.

Si le papier continue à se gondoler, le chocolat risque de perdre en maintien et peut se détacher et se briser.

1.3. Support cartonné

-Jaunissement



Localisation :

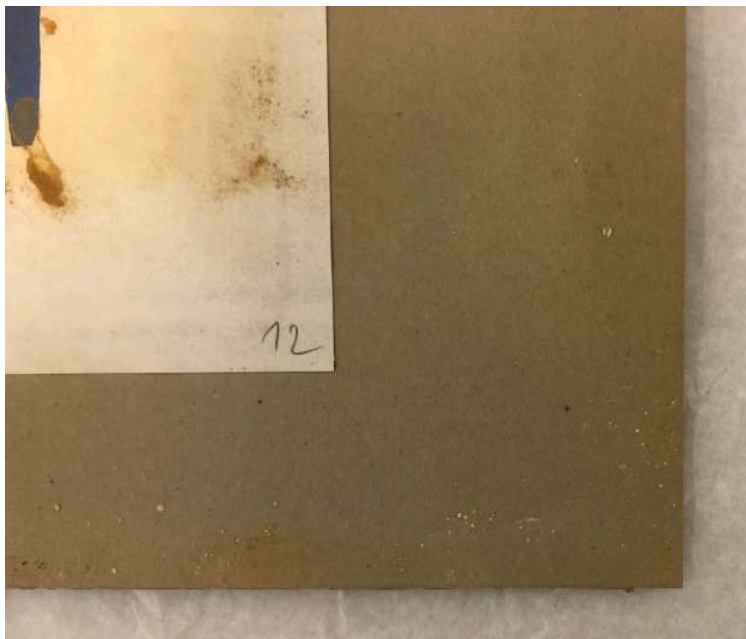
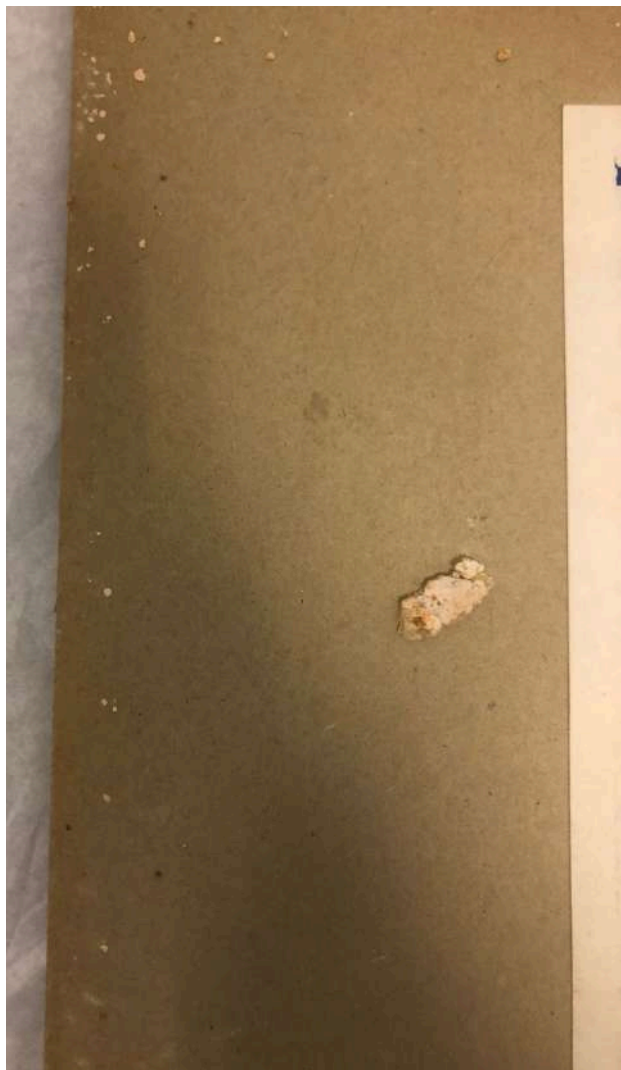


Diagnostic et pronostic :

Le support cartonné présente un jaunissement marqué, particulièrement visible en périphérie. Il correspond au vieillissement naturel du matériau cellulosique, impliquant des phénomènes d'oxydation et d'acidification, potentiellement accentués par la présence de composants lignifiés propres aux cartons industriels. Une coloration organique est également envisageable : les composants du chocolat (poudre de cacao et éléments solubles) ont pu migrer et tacher les bordures du support, entraînant une modification chromatique localisée. L'inondation survenue en 1997 au musée a pu exposer l'œuvre à une humidité élevée, favorisant cette migration et leur imprégnation durable dans les fibres du carton.

En l'absence de mesures de conservation adaptées, le jaunissement est susceptible de s'accroître progressivement. L'exposition aux variations hygrométriques ou à une atmosphère acide pourrait accélérer cette dégradation du carton. Si des résidus de composés du chocolat sont encore actifs, de nouvelles migrations de matière organique pourraient se produire, entraînant une extension des zones tachées en périphérie.

_ Dépôts de chocolat



Localisation :

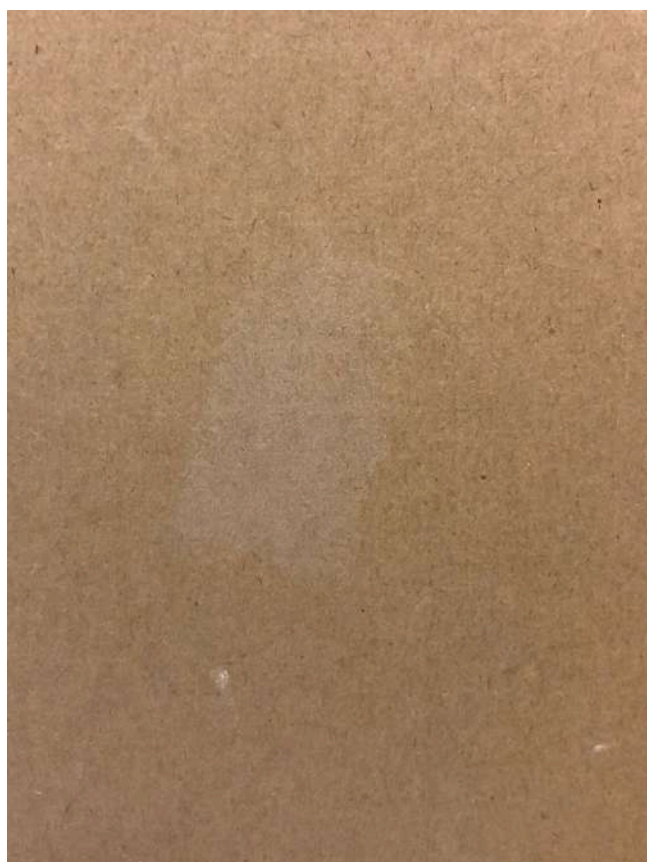
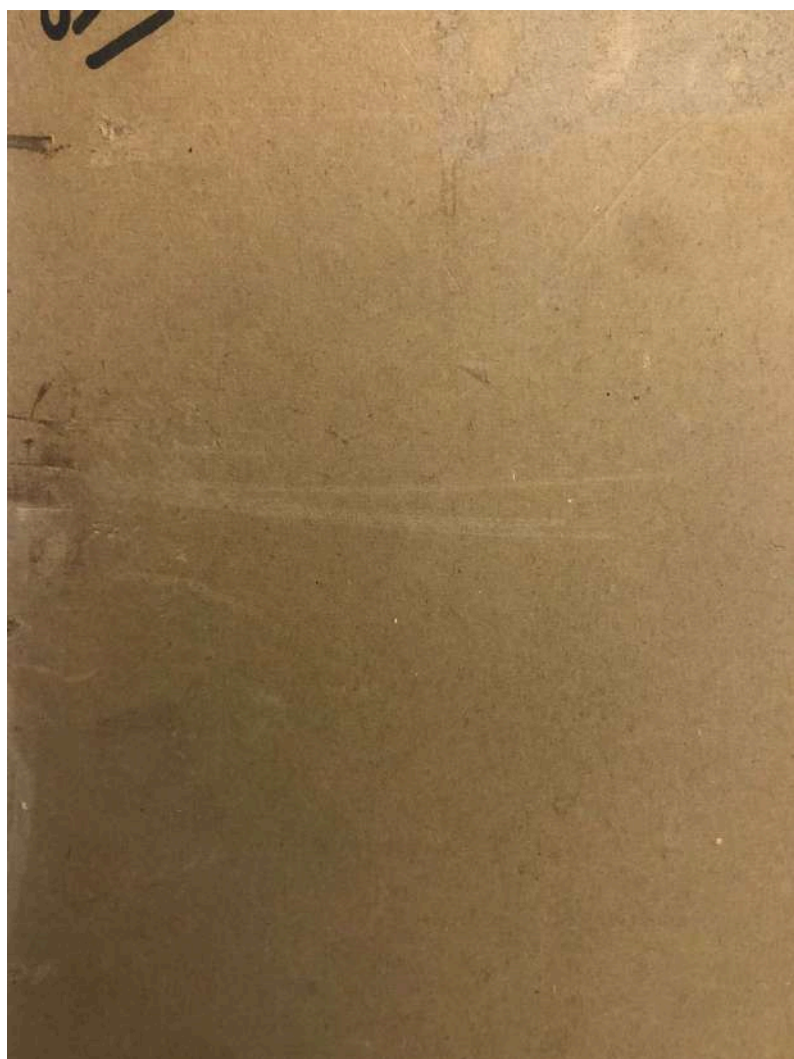
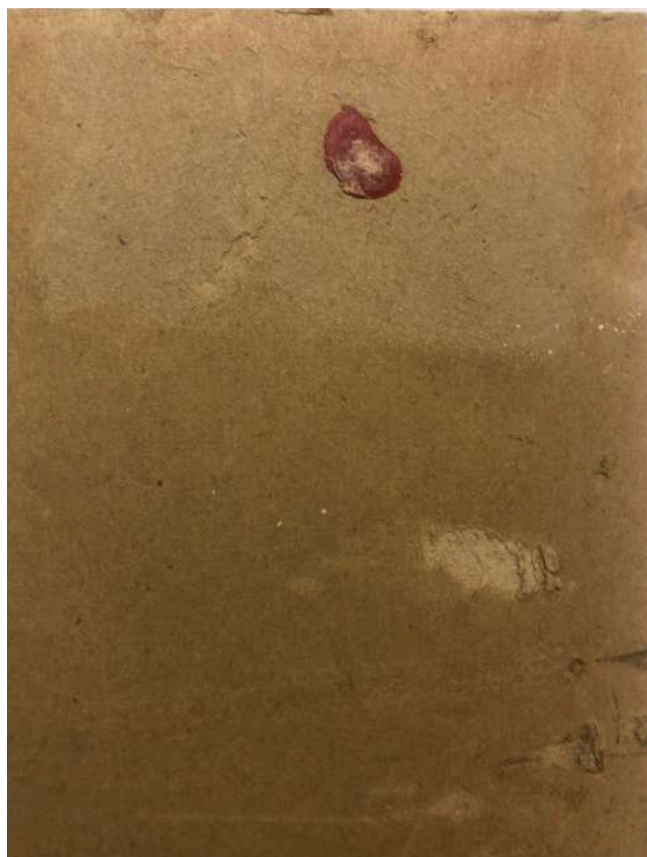
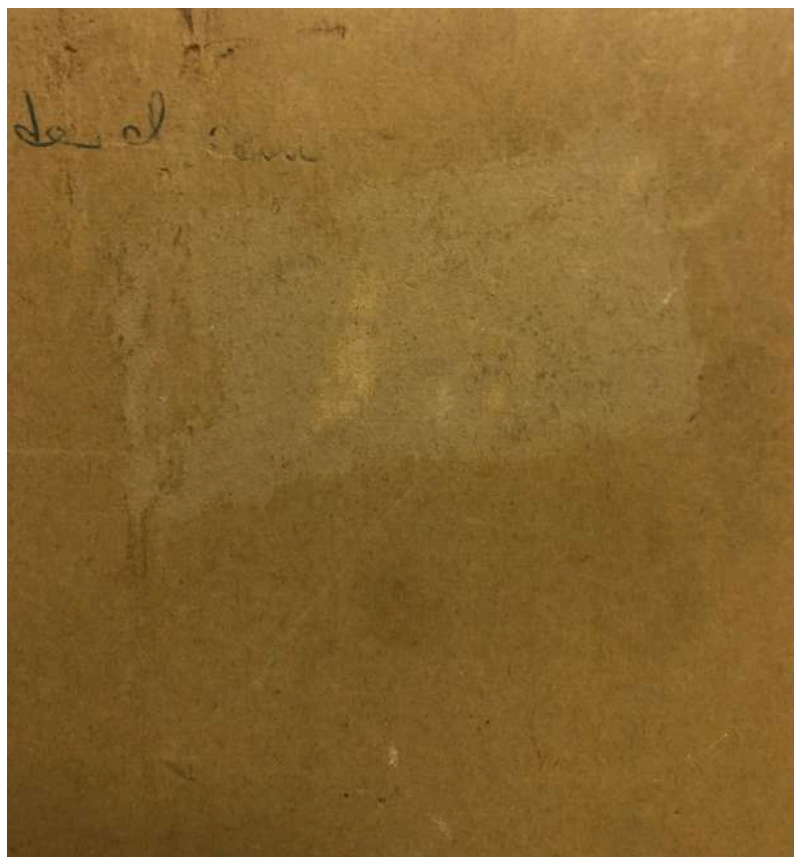


Diagnostic et pronostic :

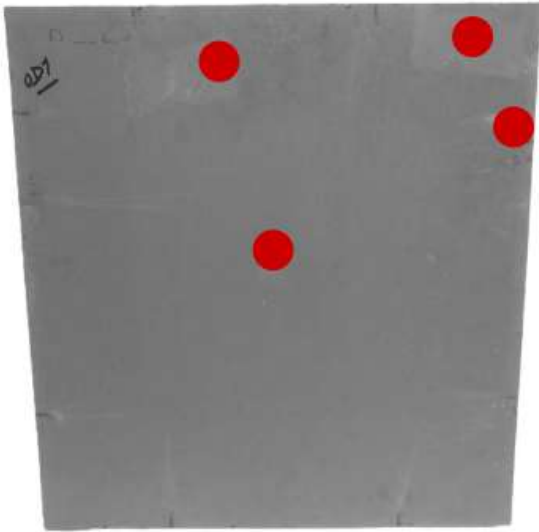
Le support cartonné présente un dépôt de miettes de chocolat dispersées et adhérentes sur l'ensemble de sa surface, principalement en périphérie. Ces particules semblent issues d'une désagrégation du matériau chocolaté. L'adhérence des miettes au support peut être liée à la présence de composants gras agissant comme agent fixant ponctuel.

Certaines zones pourraient connaître une accumulation et tacher le support cartonné ou fragiliser les bordures du support papier.

_ Multiples abrasions et rayures avec arrachement des fibres au revers



Localisation :

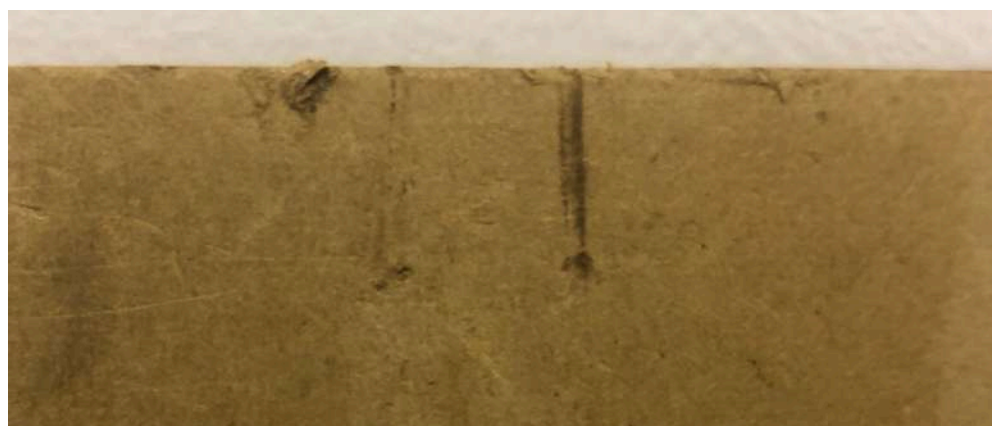
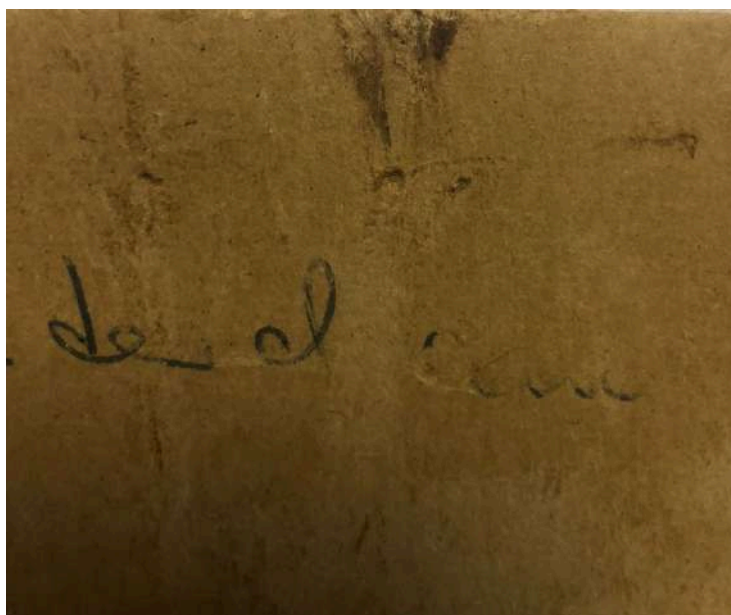
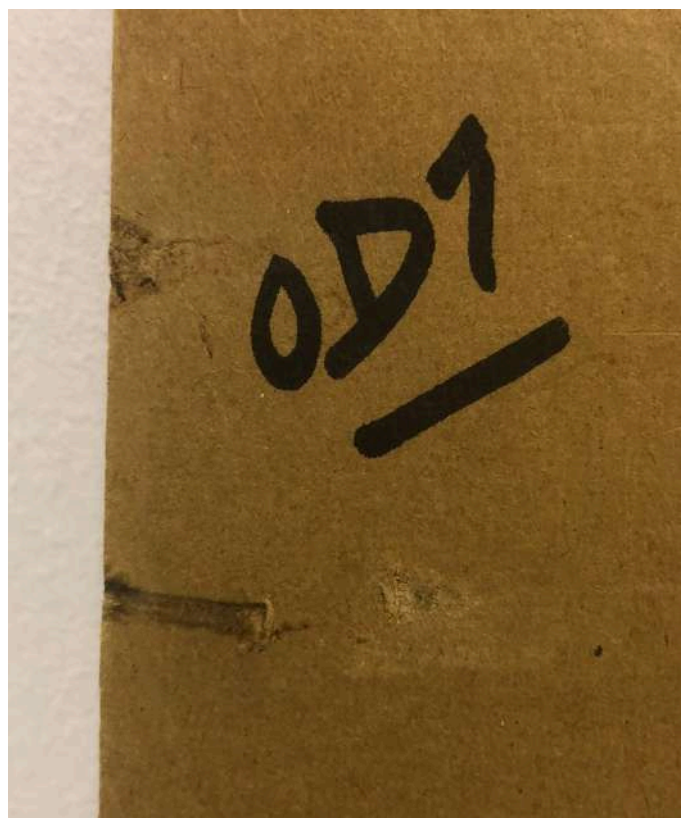
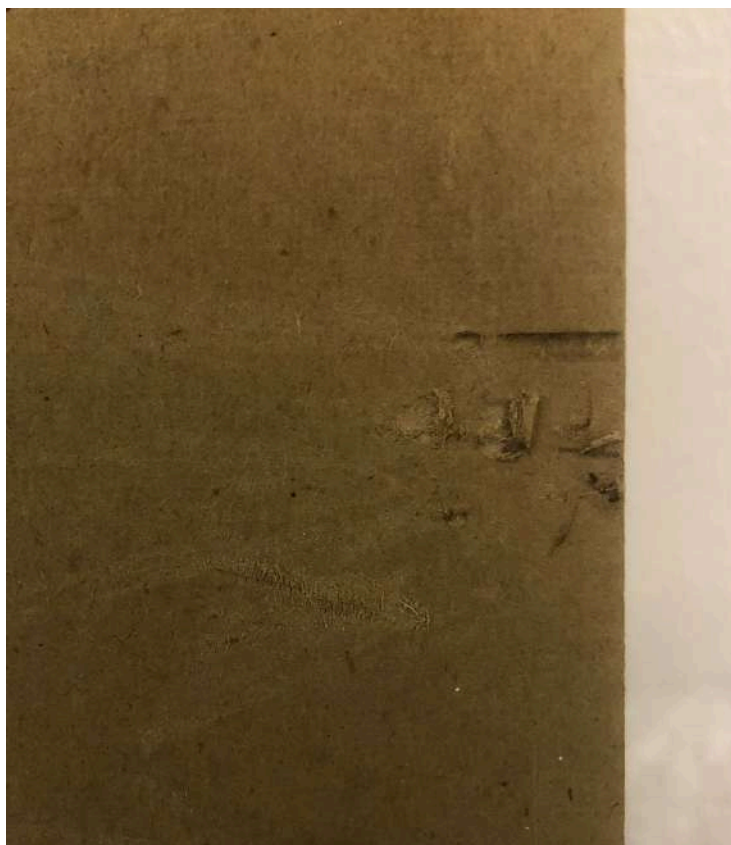
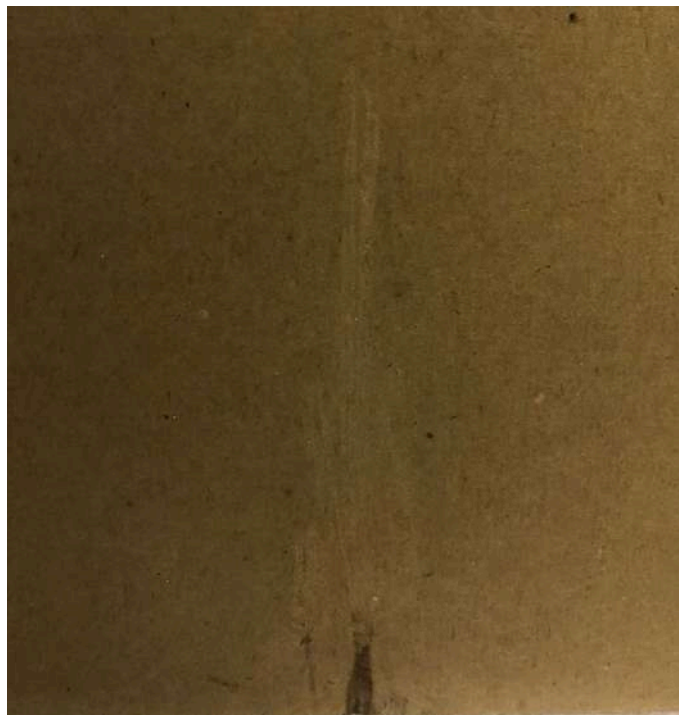


Diagnostic et pronostic :

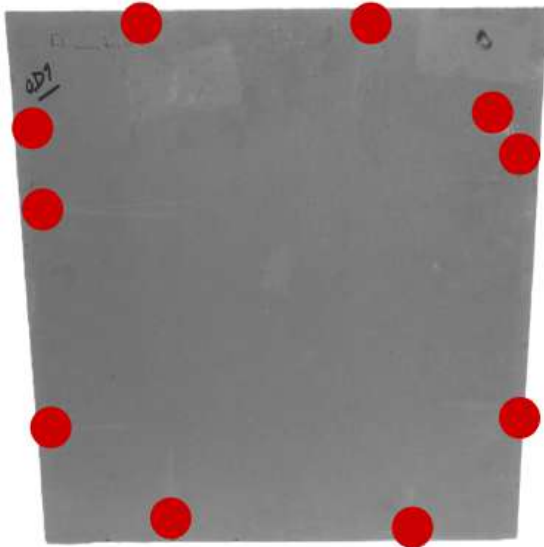
Le revers du support cartonné présente de multiples abrasions et rayures accompagnées d'arrachements de fibres. Ces altérations témoignent d'une sollicitation mécanique répétée, probablement liée à des frottements ou des manipulations inadaptées. Avant la restauration de 1999, il n'y avait pas encore de carton de fond de conservation et ce support cartonné était donc en contact direct avec l'extérieur.

En l'absence de stabilisation, ces zones abrasées pourraient connaître une aggravation progressive. Toutefois, la présence d'un carton de fond de conservation joue aujourd'hui un rôle de couche protectrice vis-à-vis de l'extérieur, limitant les sollicitations mécaniques et les risques d'altération supplémentaires.

_ Déformation avec enfoncement :



Localisation :



Diagnostic et pronostic :

Le support cartonné présente des déformations ponctuelles sous forme d'enfoncements. Certaines déformations semblent liées à des phénomènes d'arrachement des fibres associés à des frottements importants, entraînant une perte de matière et un affaissement localisé du support.

Plusieurs enfoncements disposés de manière régulière en périphérie (huit localisations) correspondent vraisemblablement à des traces d'éléments de fixation (huit pointes), ayant exercé une pression prolongée.

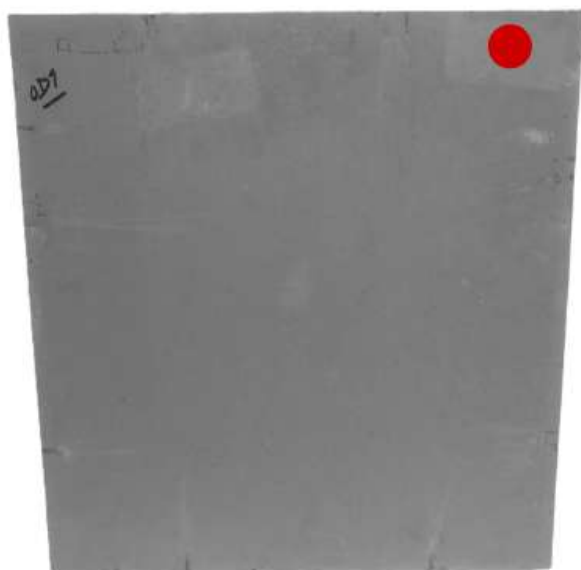
La présence actuelle d'un carton de fond de conservation constitue une mesure de protection efficace vis-à-vis des manipulations et des pressions extérieures. Celui-ci joue un rôle de barrière mécanique, limitant les risques d'enfoncement liés aux manipulations.

Si l'œuvre est amenée à subir des ouvertures et des fermetures répétées du cadre, les enfoncements liés à l'accrochage pourraient être davantage sollicités mécaniquement. Ces interventions risquent alors de renforcer les enfoncements existants et de fragiliser les bordures.

_ Substance rouge indéfinie collée



Localisation :



Diagnostic et pronostic :

Le revers du support cartonné présente une substance de couleur rouge, initialement d'aspect pâteux mais aujourd'hui durcie et adhérente au support cartonné. Cette matière semble correspondre à un dépôt exogène, possiblement lié à un matériau de montage ou à une contamination accidentelle. L'adhérence au support suggère une interaction forte avec les fibres du carton. Ce matériau a engendré une migration chromatique, déjà observée par des traces de transfert sur le carton de fond de conservation.

Cette substance n'a pas été mentionnée dans les constats d'états antérieurs. Toute intervention mécanique pourrait également entraîner un risque d'arrachement des fibres du carton, la substance étant liée au support.

1.4. Passe-partout

_ Griffures



Localisation :



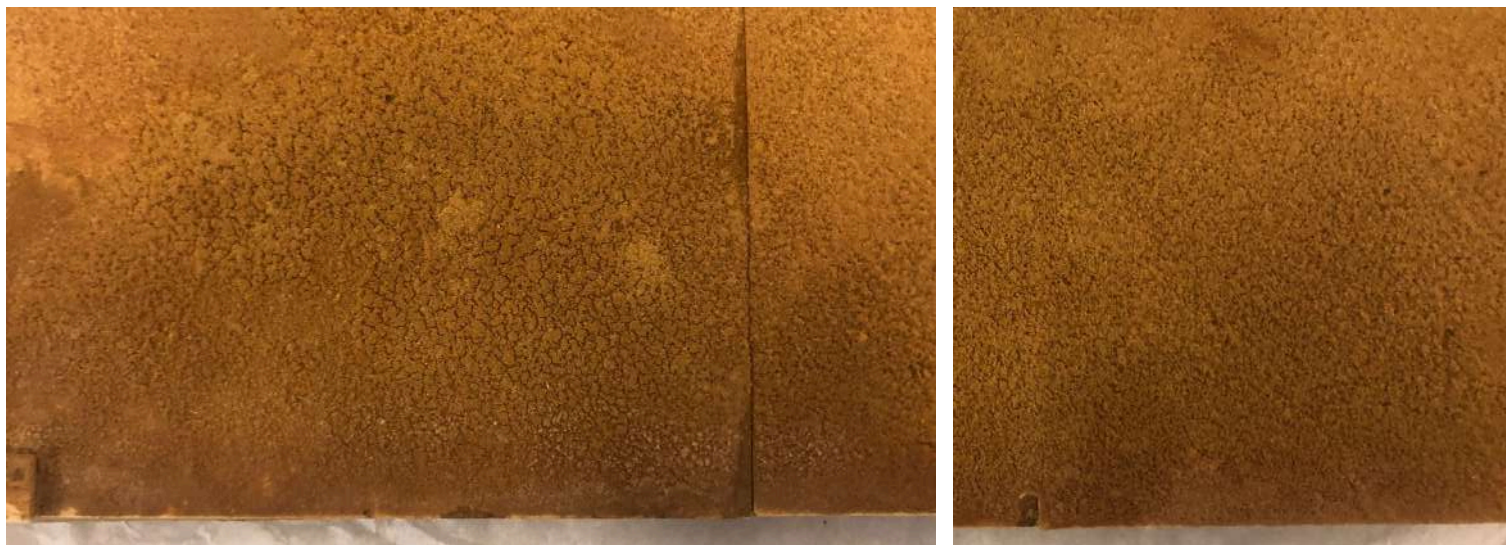
Diagnostic et pronostic :

Le passe-partout en poudre de cacao présente une trace linéaire assimilable à une griffure sur la bordure inférieure, initialement interprétée comme une possible galerie d'insecte apparue en 2007. Cette hypothèse est écartée car le support bois sous-jacent ne présente aucun percement. Par ailleurs, les photographies antérieures (1999) montrent que cette trace était déjà visible, contrairement au "trou d'envol" du relief chocolaté apparu lors de la restauration de 2007, ce qui confirme deux phénomènes distincts⁷⁴. Il s'agit donc de griffures d'origine mécanique, liées à la mise en œuvre, à une manipulation ou à un contact accidentel, ayant affecté uniquement la couche superficielle de poudre de cacao. En l'état, cette altération est stable structurellement.

La couche pulvérulente restant instable, en cas de manipulations inadaptées, les griffures pourraient évoluer ou apparaître.

⁷⁴ Information transmise par le musée : un insecte aurait fait une galerie dans le passe-partout ou aurait laissé une trace de son passage puis serait venue dans le relief en chocolat causant un trou. Ce serait Alain Renard, intervenant sur l'œuvre en 2007, qui aurait retrouvé cet insecte. En effet, dans les fichiers du musée il semble que l'œuvre a été mise sous anoxie en 2007. Cependant dans le rapport d'intervention, il n'y a aucune mention d'insecte ou d'anoxie.

_ Auréole(s) sur le passe-partout



Localisation :

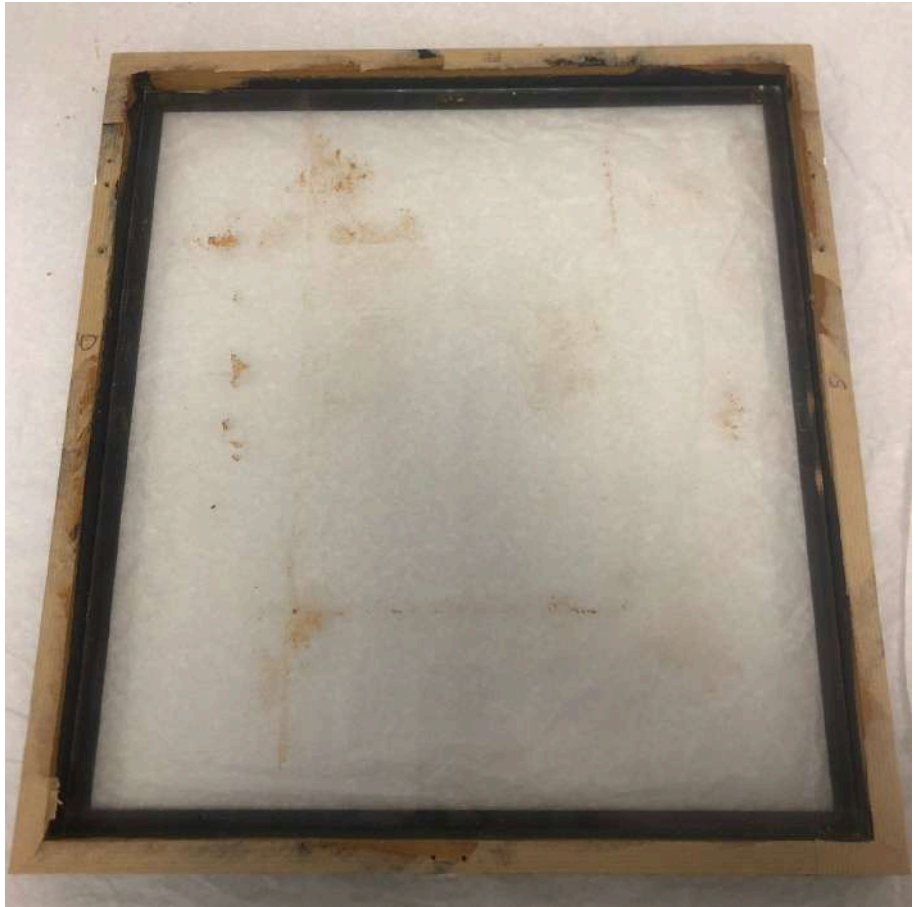


Diagnostic et pronostic :

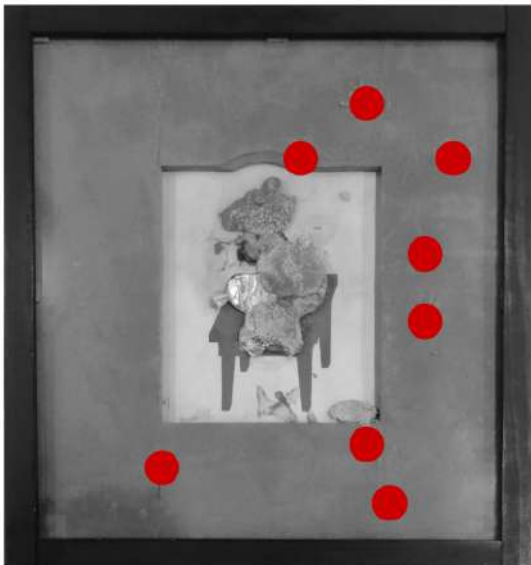
Le passe-partout en poudre de cacao présente deux auréoles de nature grasse, compatibles avec une migration de composés lipidiques issus du chocolat. Ce type d'altération est cohérent avec les autres séries de l'œuvre, qui présentent également des phénomènes similaires, suggérant une caractéristique intrinsèque liée au matériau et à sa mise en œuvre. Toutefois, l'une des deux auréoles apparaît aujourd'hui atténuée, ce qui interroge son origine. Cette évolution pourrait indiquer une dégradation partielle des composés gras, favorisée par des conditions environnementales particulières. Dans ce contexte, un lien possible avec l'épisode d'inondation de 1997 peut être envisagé. En l'état, les auréoles grasses peuvent être considérées comme globalement stables mais sensibles aux conditions environnementales.

L'auréole déjà atténuée pourrait continuer à évoluer vers une quasi-disparition. L'observation des documents photographiques antérieurs montrent que l'auréole de gras dextre est restée stable dans le temps, sans évolution notable. Dans ces conditions, cette zone peut être considérée comme globalement stabilisée, malgré la sensibilité intrinsèque des composés lipidiques aux variations environnementales.

_ Pulvéulence de la poudre de cacao



Localisation :



Diagnostic et pronostic :

La surface du passe-partout saupoudrée de poudre de cacao est très pulvérulente.

Le fixateur ajouté lors de la mise en œuvre n'assure plus son rôle d'adhésif certainement à cause de son vieillissement naturel.

La pulvérulence de la poudre de cacao a causé une migration du matériau sur la face interne de la vitre de protection, par réaction électrostatique, lors de manipulations inadaptées ou de transport.

La pulvérulence de la poudre de cacao, associée à des désolidarisations progressives du chocolat pourraient altérer la lisibilité de l'œuvre en amenant plusieurs grains de cacao à recouvrir la surface papier.

Cette dispersion pourrait attirer les insectes, menaçants de s'attaquer aux éléments en chocolat, au bois ou au papier.

_ Lacunes du revêtement en poudre de cacao



Localisation :



Diagnostic et pronostic :

Des lacunes visibles sur le rebord interne du passe-partout semblent correspondre à des empreintes, issues des interventions de manipulations où la surface n'a pas été suffisamment protégée.

Lors de manipulations inadaptées, la poudre de cacao continuera à se détacher du support en contreplaqué et les lacunes seront de plus en plus apparentes.

_ Trace d'une ancienne intervention : retouche à l'aquarelle (1999)



Localisation :

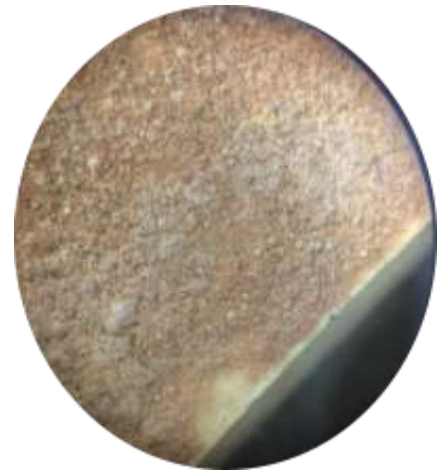


Diagnostic et pronostic :

Le passe-partout en poudre de cacao présente une intervention de retouche à l'aquarelle mentionnée en 1999, aujourd'hui visible. Cette retouche se distingue par une coloration plus foncée que le matériau environnant, créant une rupture d'homogénéité chromatique.

Cette différence de teinte est stable, l'aquarelle étant généralement peu évolutive une fois sèche. Toutefois, des variations d'humidité, de lumière ou le retrait de poudre de cacao pourraient accentuer le contraste entre la retouche et le support, rendant l'intervention encore plus perceptible dans le temps.

_ Léger blanchiment de la poudre de cacao



Vue à la loupe binoculaire

Localisation :

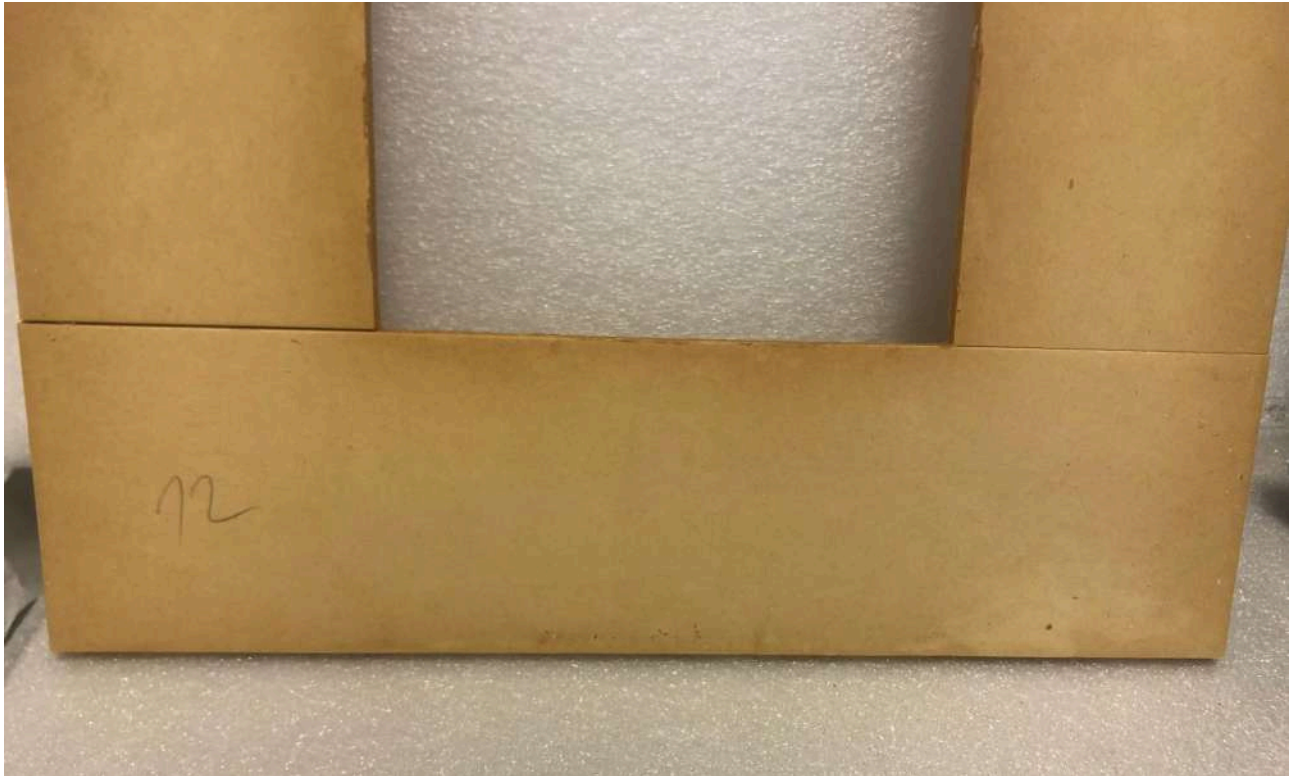


Diagnostic et pronostic :

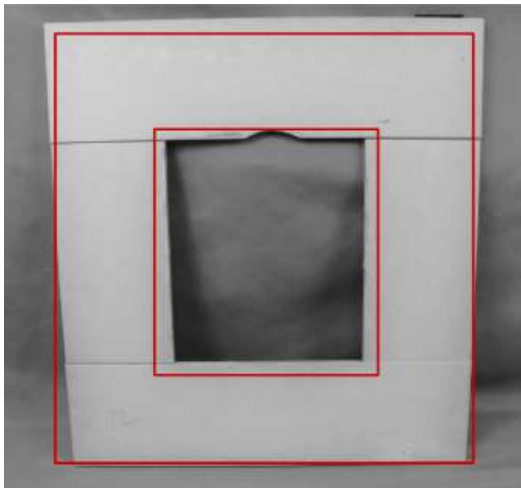
Le passe-partout en poudre de cacao présente un phénomène de blanchiment localisé visible dans le coin inférieur dextre. L'observation à la loupe binoculaire révèle un aspect de surface plus clair et légèrement poudré, compatible avec un blanchiment sec. Ce phénomène pourrait être mis en relation avec l'épisode d'inondation survenu en 1997, qui aurait pu entraîner une exposition prolongée à une forte humidité ou à un contact avec l'eau, favorisant des modifications physico-chimiques et une fragilisation localisée de la couche de poudre de cacao. Il pourrait également s'agir d'un phénomène cumulatif, résultant de l'action combinée de cet épisode et de sollicitations ultérieures lors d'un environnement de conservation inadapté et en lien avec la sensibilité intrinsèque du matériau.

En l'absence d'intervention, une légère extension de la zone blanchie est possible.

_ Jaunissement du passe-partout



Localisation :

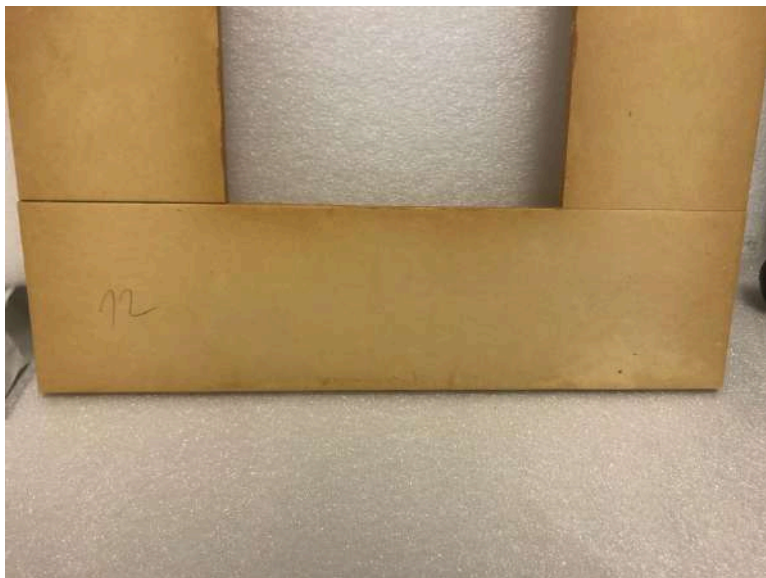


Diagnostic et pronostic :

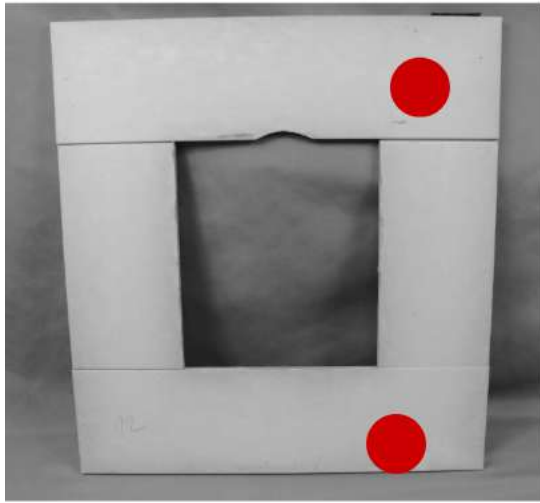
Le revers du passe-partout présente un jaunissement généralisé. Cette altération chromatique apparaît de manière plus prononcée en périphérie du support ainsi qu'au niveau du pourtour de l'ouverture centrale. Cette altération résulte d'un phénomène d'acidification des matériaux cellullosiques. Cette altération peut être liée au vieillissement naturel du support, potentiellement accentué par les interactions avec le support cartonné sous-jacent, également sujet à des processus d'acidification. Des facteurs environnementaux tels que les variations d'humidité ont pu favoriser cette évolution.

En l'absence de mesures de conservation adaptées, cette acidification est susceptible de se poursuivre dans le temps, entraînant une intensification du jaunissement et une extension progressive des zones altérées. Les échanges entre le passe-partout et le support cartonné pourraient favoriser une aggravation des transferts acides, conduisant vers des tonalités plus jaunes à brunes et à une fragilisation des matériaux cellullosiques.

_ Encrassement et dépôts exogènes sur le revers



Localisation :



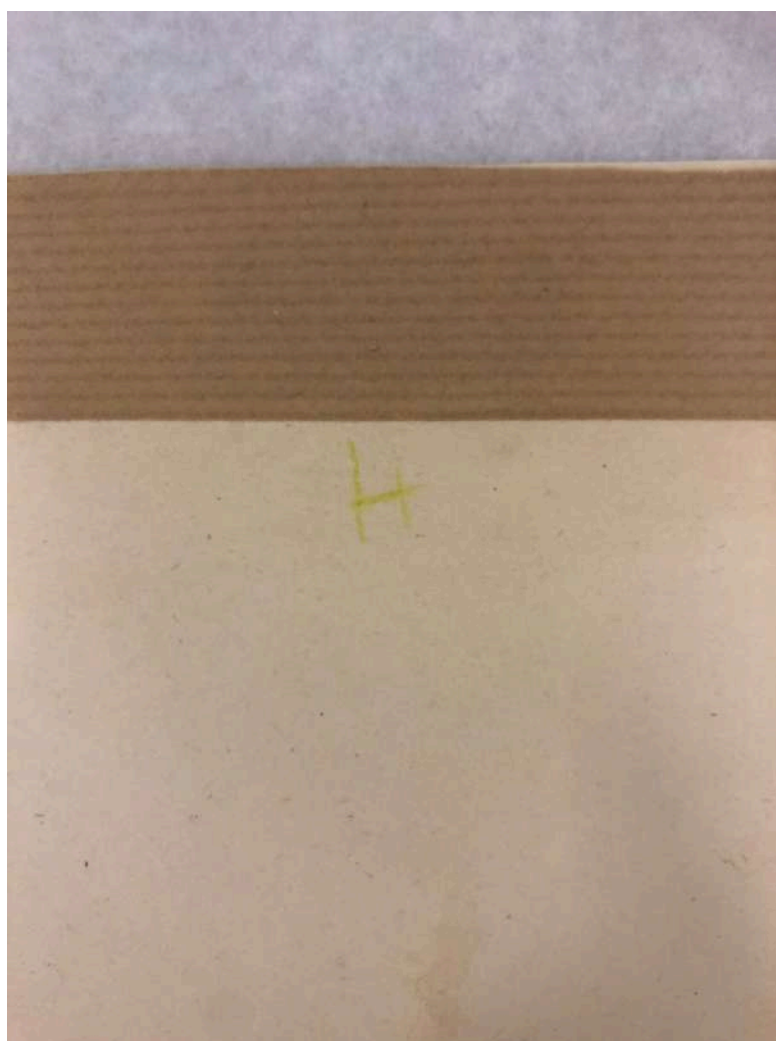
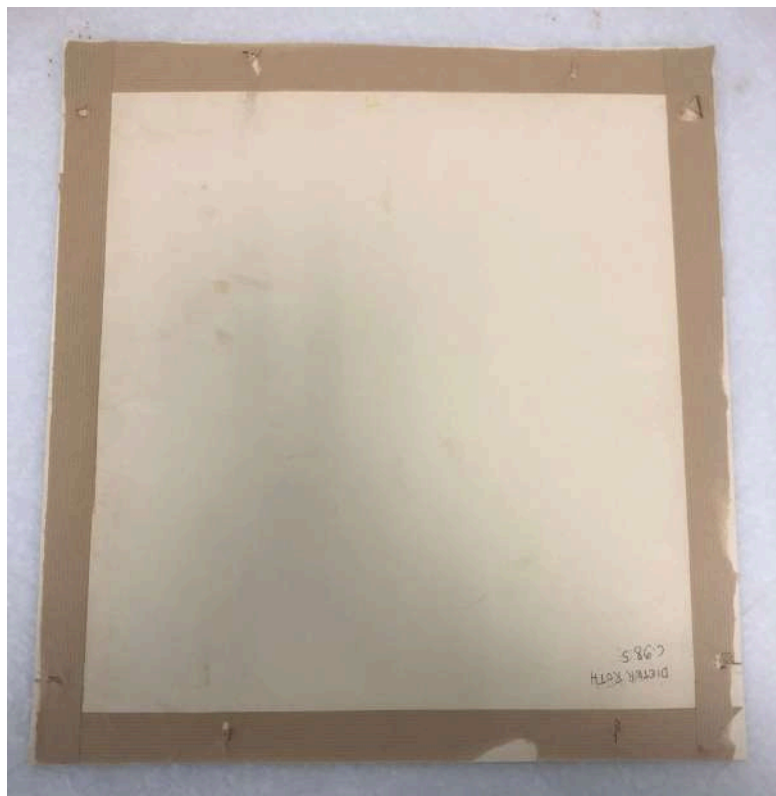
Diagnostic et pronostic :

Le revers du passe-partout présente un encrassement généralisé accompagné de dépôts exogènes en surface. Ces altérations peuvent être liées à l'accumulation de poussières ou à la fragilisation du chocolat, de particules atmosphériques et de salissures issues des conditions de stockage ou d'exposition. La nature fibreuse et poreuse du support favorise la rétention de ces particules.

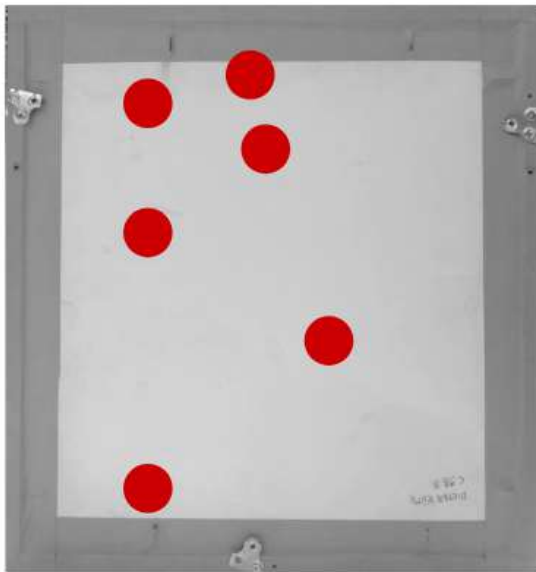
L'accumulation de dépôts exogènes peut favoriser une fragilisation progressive du support en retenant l'humidité et en créant un environnement propice au développement biologique ou aux réactions chimiques. L'encrassement peut également entraîner des risques de transfert de particules vers la face de l'œuvre lors des manipulations. Sans intervention ou amélioration des conditions de conservation, cette altération est susceptible d'évoluer de manière progressive mais continue.

1.5. Carton de fond

_ Encrassement généralisé



Localisation :



Diagnostic et pronostic :

Plusieurs traces de manipulations sur l'œuvre sont visibles.

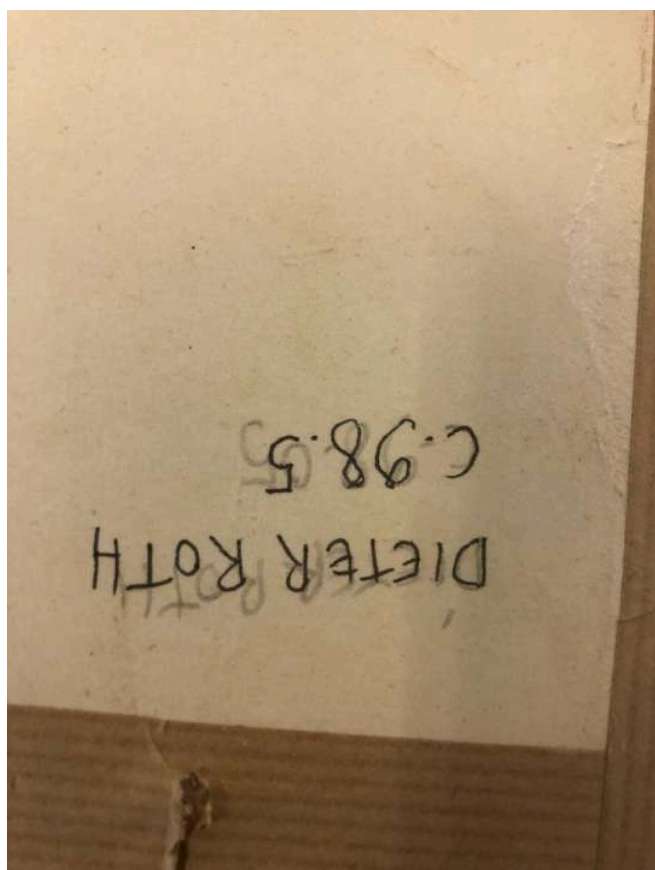
Le carton de fond a un encrassement visible avec des traces de doigts (empreintes) et de matières exogènes qui proviennent des anciennes manipulations pas toujours protégées.

Ce support a subi un jaunissement lié à son vieillissement naturel.

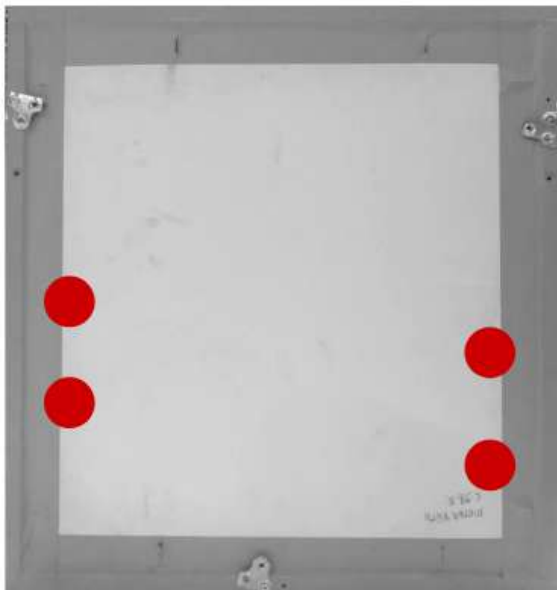
Son aspect et sa nature prouvent qu'il s'agit d'un ajout issu d'une intervention antérieure, confirmée par la lecture du rapport d'intervention de 1999.

Si des manœuvres sont réalisées sans précaution continue, le carton de fond continuera à être marqué et usé. Ne pas utiliser de gant lors de l'accrochage par exemple entraîne des risques d'apporter des matières exogènes. De même, certains matériaux comme le verre ou le papier sont très facilement marqués par des empreintes lors des manipulations.

_ Abrasions et rayures



Localisation :

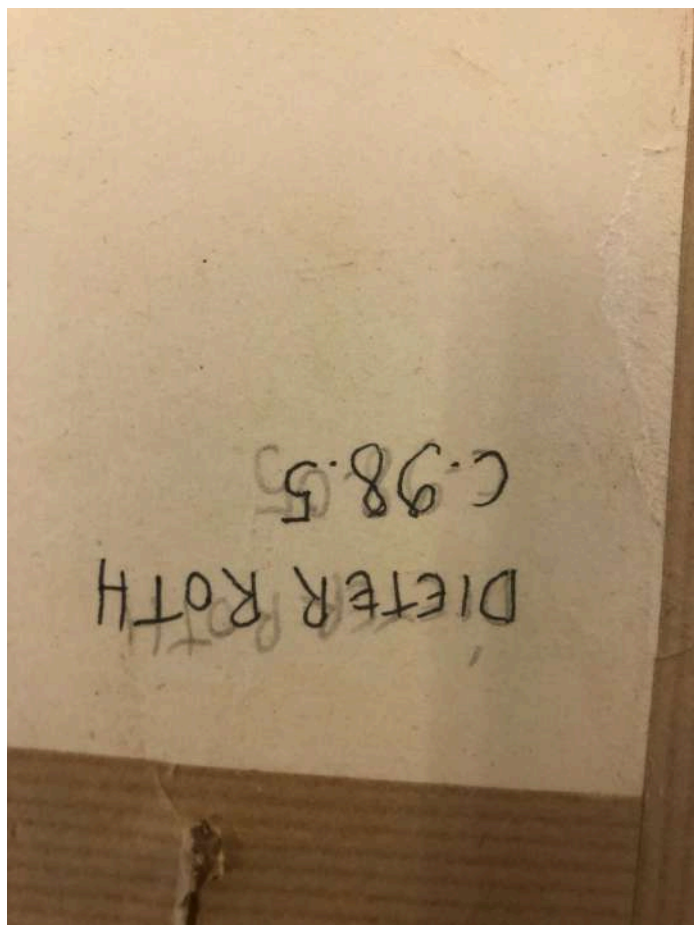


Diagnostic et pronostic :

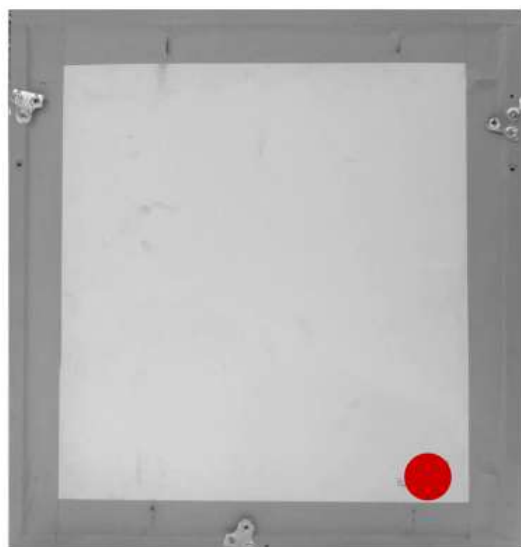
Plusieurs abrasions ou rayures sont des altérations provenant des manipulations lors de l'accrochage en exposition.

Si le carton de fond subit des altérations d'ordre mécanique comme des abrasions ou des rayures, il est légitime de se poser des questions sur les vibrations que ces altérations ont pu causer aux éléments à l'intérieur de l'œuvre.

_ Marquage inadapté et montage du carton à l'envers



Localisation :



Diagnostic et pronostic :

Le carton de fond a été remplacé dans le mauvais sens lors d'une ancienne intervention (2007) et le marquage n'est pas discret, ni adapté aux normes des musées.

_ Déformation des coins



Localisation :



Diagnostic et pronostic :

Le carton de fond de conservation présente une déformation localisée au niveau des coins, caractérisée par des pliures et un affaissement des extrémités. Cette altération peut résulter de contraintes mécaniques liées aux manipulations, au stockage vertical ou à une pression exercée sur les angles. Les variations hygrométriques peuvent également avoir contribué à la déformation du matériau cartonné, particulièrement sensible aux fluctuations d'humidité.

À long terme, la déformation des coins peut entraîner une perte de rigidité du carton de fond et diminuer son rôle de soutien mécanique pour l'œuvre. Les zones fragilisées deviennent plus vulnérables aux déchirures et aux écrasements lors des manipulations. Sans stabilisation ou remplacement du support de conservation, cette altération risque de s'accroître progressivement et d'avoir un impact indirect sur la bonne conservation de l'œuvre.

1.6. Verre de protection

_ Traces de doigts provenant d'une ancienne intervention



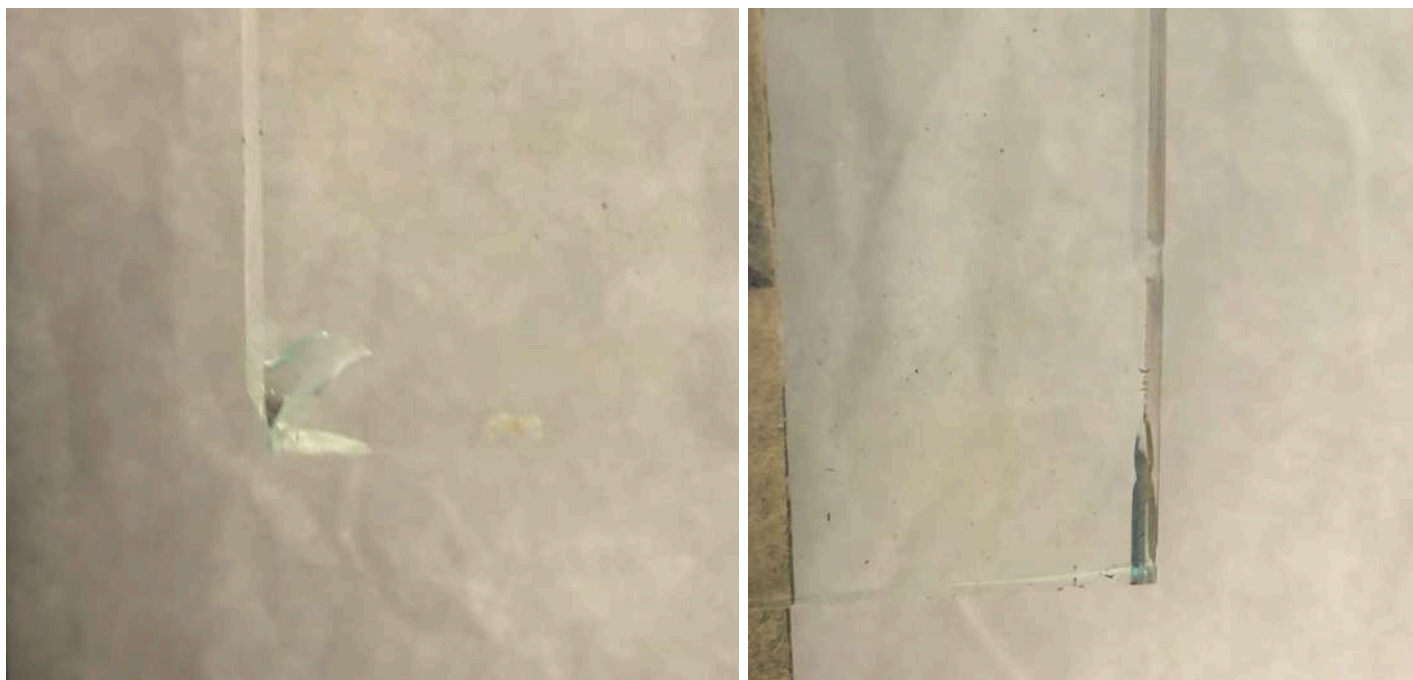
Localisation :



Diagnostic et pronostic :

Des empreintes de doigts sont également visibles sur la surface interne du verre, prouvant que le port de gant n'a pas toujours été respecté.

_ Ébrèchement des coins



Localisation :



Diagnostic et pronostic :

Le verre de protection présente des ébrèchements localisés au niveau des coins, correspondant à des pertes de matière causées par des chocs mécaniques ou des contraintes lors des manipulations et du montage. Ces altérations fragilisent les extrémités du verre, zones particulièrement sensibles aux impacts. Les arêtes irrégulières générées par les ébréchures peuvent également produire de petites particules de verre.

Les ébrèchements peuvent favoriser la propagation de fissures et augmenter le risque de casse du verre de protection. Cette fragilisation compromet la stabilité mécanique de l'ensemble et peut représenter un danger pour l'œuvre ainsi que pour sa manipulation. Sans remplacement ou sécurisation du verre, l'altération est susceptible d'évoluer sous l'effet des vibrations, des déplacements et des contraintes mécaniques.

_ Trace d'une ancienne intervention : nettoyage d'une inscription aujourd'hui disparu sur le verre (?) (1999)



Localisation :



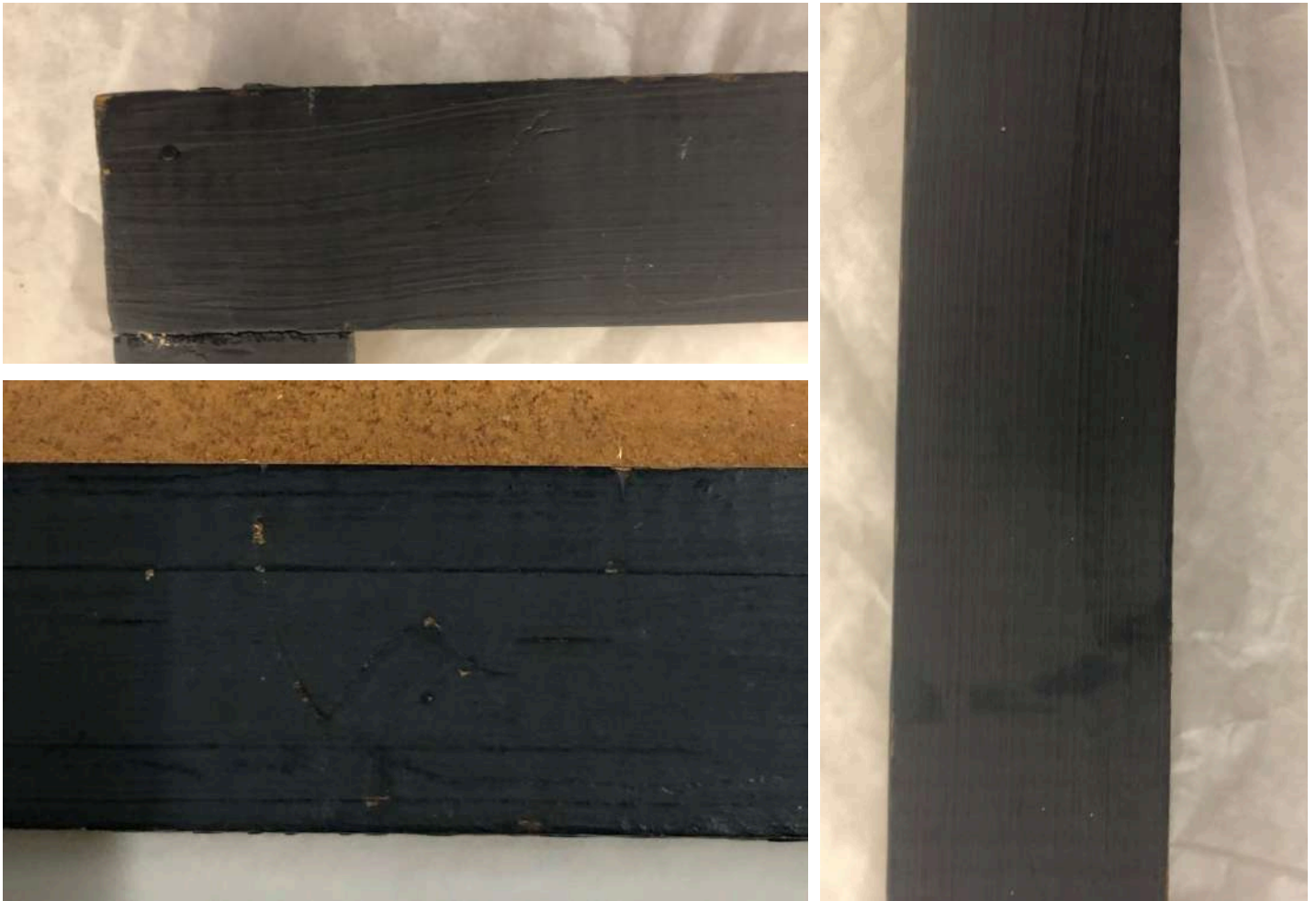
Diagnostic et pronostic :

L'absence actuelle de toute inscription visible sur le verre de protection peut suggérer l'existence d'une intervention antérieure, possiblement un nettoyage approfondi ou un remplacement du verre non documenté. En l'absence de documentation précise, l'origine exacte de cette intervention demeure incertaine.

Cette hypothèse d'intervention ancienne ne semble pas présenter de risque direct pour la conservation de l'œuvre à ce jour. Toutefois, l'absence de traçabilité concernant un éventuel remplacement ou nettoyage du verre limite la compréhension de l'historique matériel de l'œuvre.

1.7. Cadre en bois

_ Rayures et abrasions



Localisation :



Diagnostic et pronostic :

On retrouve sur le cadre les mêmes altérations mécaniques que sur le carton de fond : rayures et abrasions. Elles résultent soit de manipulations inadaptées et réalisées lors des accrochages en exposition soit d'origine, en tant que des traces de mise en œuvre provenant d'outils de l'artiste.

Lors de manipulations inadaptées, les chocs peuvent entraîner de nouvelles altérations sur la surface du cadre, faisant partie intégrante de l'œuvre d'après l'artiste.

Il sera par la suite difficile de savoir quelle altération résulte de la mise en œuvre ou de la vie muséale de l'œuvre.

_ Lacunes de la peinture noire



Localisation :



Diagnostic et pronostic :

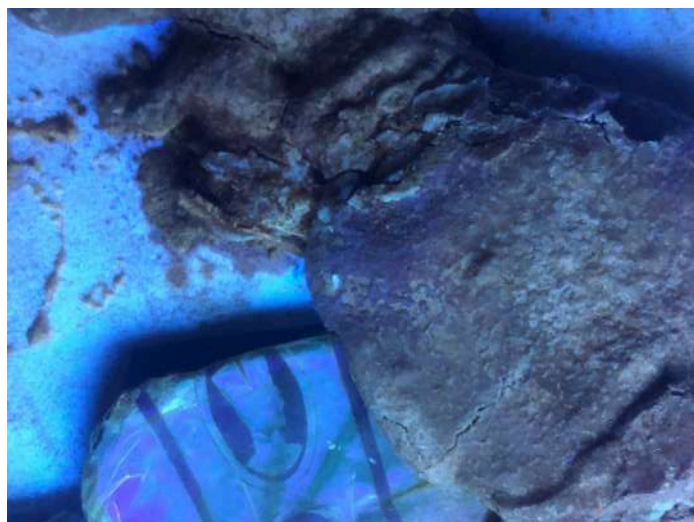
Ces altérations ont causé de légères lacunes sur le cadre, retirant la peinture noire qui se trouvait à la surface.

L'effet usé du bois constitue un choix souhaité lors de la mise en oeuvre, puisque les autres éditions de la série possèdent le même cadre peint en noir.

Lors de manipulations inadaptées, les chocs peuvent entraîner de nouvelles altérations sur la surface du cadre, faisant partie intégrante de l'œuvre d'après l'artiste.

Il sera par la suite difficile de savoir quelle altération résulte de la mise en oeuvre ou de la vie muséale de l'œuvre.

Observations sous lampe UV :



L'observation de l'œuvre sous lampe UV (ultraviolets) met en évidence plusieurs phénomènes de fluorescence permettant d'apporter des informations sur l'état de surface et les matériaux présents. Le relief en chocolat présente des taches violettes foncées, pouvant correspondre à des variations de composition de la matière chocolatée, à des zones d'altération ou à la présence de résidus gras ayant réagi différemment sous rayons ultraviolets. Ces différences de fluorescence traduisent une hétérogénéité de surface et de vieillissement du matériau organique.

Le support papier apparaît plus brillant dans les zones nettoyées, dans les lacunes ou aux endroits dépourvus de matière chocolatée. Cette fluorescence plus marquée peut s'expliquer par l'exposition directe du papier, dont les fibres ou les traitements de surface réagissent davantage aux UV lorsqu'ils ne sont plus recouverts par le chocolat. Elle peut également indiquer des interventions de nettoyage ayant modifié l'état de surface ou retiré une couche de matière grasse absorbant habituellement la lumière UV.

Enfin, de petites projections fluorescentes visibles sur le passe-partout suggèrent la présence d'éclaboussures ou de dépôts liés au procédé de mise en œuvre du chocolat. Elles pourraient correspondre à la présence d'un fixateur ou d'un adhésif présentant une réaction caractéristique sous lampe UV.

Synthèse schématique :



Schéma, synthèse des altérations, vue de face.

Légende des altérations :

-  Fissures, craquelures et désolidarisations
-  Transfert et dispersion
-  Lacunes, frottements et rayures
-  Blanchiment
-  Cristallisation de l'adhésif
-  Gondolement
-  Tâches
-  Auréole d'humidité
-  Traces d'infestations (insectes)
-  Traces de doigts



Schéma, synthèse des altérations, vue de revers.

Légende des altérations :

-  Tâches, encrassement.
-  Traces de doigts.
-  Déchirure.
-  Inscriptions secondaires.

Altérations de structure : elles touchent à la cohésion matérielle, au maintien mécanique, à l'intégrité physique de l'œuvre.

Altérations de surface : elles affectent principalement l'aspect visuel sans modifier nécessairement la cohésion mécanique (hors altérations physico-chimique)

Altérations physico-chimiques : elles correspondent aux transformations internes du matériau liées au vieillissement et à un environnement de conservation inadapté.

Élément	Altérations de structure	Altérations de surface	Altérations physico-chimique
Relief en chocolat	-Désolidarisations -Fragilité structurelle -Fissures -Détachement du relief -Lacunes, pertes de matière	-Craquelures	-Blanchiment -Rétraction du chocolat -Trace éventuelle d'infestation
Adhésif	-Fissures de l'adhésif		-Vieillissement de l'adhésif (brunissement, rétraction)
Support papier	-Pliure -Léger gondolement (lié à la mise en oeuvre)	-Auréole grasseuse -Trace d'une ancienne intervention (nettoyage)	-Jaunissement -Léger gondolement (lié à l'humidité) -Migration lipidique du chocolat
Support cartonné	-Arrachement des fibres -Déformation -Enfoncement	-Dépôts de chocolat -Abrasions -Rayures -Substance rouge collée	-Jaunissement
Passe-partout (bois + poudre de cacao)		<u>Poudre de cacao :</u> -Griffures -Auréoles -Lacunes -Pulvéulence -Traces d'une ancienne retouche (retouches) <u>Bois :</u> -Encrassement -Dépôts exogènes	<u>Poudre de cacao :</u> -Blanchiment <u>Bois :</u> -Jaunissement
Carton de fond de conservation	-Déformations des coins -Montage inversé (?)	-Encrassement -Rayures -Abrasions -Marquage inadapté	-Jaunissement
Verre	-Ébréchures des coins	-Traces de manipulation -Inscription disparue (?)	
Cadre en bois	-Lacunes de la couche picturale	-Abrasions -Rayures	

Annexe 14. Tableau décisionnel pour les interventions.

Référence à la page 86 du mémoire.

Altération observée	Souhaitée/acceptable selon l'intention de l'artiste	Problématique/non acceptable pour le musée	Sans danger immédiat pour la stabilité
Chocolat			
Désolidarisations et fragilité structurelle		X	
Fissures	Partiellement acceptables comme trace du vieillissement + trace d'une restauration (2007), mais issues de manipulations inadaptées.	X	fragilité modérée
Craquelures du chocolat	X vieillissement et dessèchement cohérents avec la matérialité évolutive	X	X
Blanchiment du chocolat	X transformation naturelle du matériau organique		X
Décollement du chocolat du support papier	X mise en oeuvre		X reste stable
Lacunes, pertes de matières	X	X	X
Trace éventuelle d'infestation	X		X
Adhésif			
Fissures de l'adhésif	?	X	
Vieillissement de l'adhésif (brunissement, rétraction) ajouté	?	X	X
Passe-partout (bois + poudre de cacao)			
Pulvérulence de la poudre de cacao	X caractère intrinsèquement friable	X si migration importante ou perte de lisibilité	X
Griffures			X
Lacunes de la poudre de cacao		X lisibilité	X
Traces d'une ancienne retouche	tolérée si documentée		X

Auréoles grasses	X liée à la matérialité de l'oeuvre		X
Support papier			
Jaunissement du papier	X vieillissement naturel des matériaux industriels		X
Gondolement du support papier	X mise en oeuvre		modéré
Pliure du papier			X
Trace d'un ancien nettoyage			
Support cartonné			
Jaunissement		X	modéré
Dépôt de chocolat	X en accord avec le vieillissement du chocolat et effritement		
Encrassement du revers et dépôts exogènes		X problème de conservation préventive	X
Abrasions et rayures			
Déformations avec enfoncement		X	
Substance rouge indéfinie collée		X	
Verre			
Ébréchures du verre		X danger lors des manipulations	X
Traces de manipulation		X liées à une manipulation inadaptée	X
Inscription disparue sur le verre	?	?	?
Carton de fond de conservation			
Encrassement		X	X
Montage du carton de fond de conservation à l'envers		X problème de montage	X

Rayures et abrasions			X
Déformations des coins		X	X
Jaunissement du carton de fond	X	X	problème de conservation
Marquage inadaptée			X
Cadre			
Lacune de la couche picturale			X
Abrasions et rayures	X mise en œuvre ? cohérentes avec le bois récupéré et les traces assumées par l'artiste mais peuvent provenir de manipulations inadaptées		X

Synthèse interprétative des altérations

Catégorie	Altérations	Position du conservateur-restaurateur
Transformations intrinsèques ou/et à préserver	Blanchiment du chocolat, auréoles grasses, dépôt de chocolat, traces d'anciennes interventions, pulvéulence de la poudre de cacao, lacunes de la couche picturales, abrasions et rayures du cadre	Accompagner sans chercher à supprimer = observations avec suivi photographique.
Altérations tolérables mais à surveiller	Craquelures et fissure du chocolat, déformations et craquelures de l'adhésif , décollement du chocolat, trace éventuelle d'infestation, jaunissement , pliure du papier, gondolement, abrasions et rayures, déformations des supports, ébrèchement des coins du verre.	Stabilisation préventive et /ou observations avec suivi photographique.
Altérations nécessitant une intervention	Encrassement, fragilités structurelles du chocolat, lacunes de la poudre de cacao, traces de manipulations.	Interventions minimale ciblées
Altérations incompatibles avec la conservation muséale	Désolidarisations du chocolat, matériaux de conservations inadaptés.	Traitement nécessaire

Choix d'intervention sur ces altérations :	
Encrassement	Les matériaux acidifiées (jaunissement)
Désolidarisations	Matériau de conservation inadapté (carton de fond)
Fragilités structurelles du chocolat	Marquage
Craquelures de l'adhésif	Conditionnement inadapté
Lacunes de la poudre de cacao	

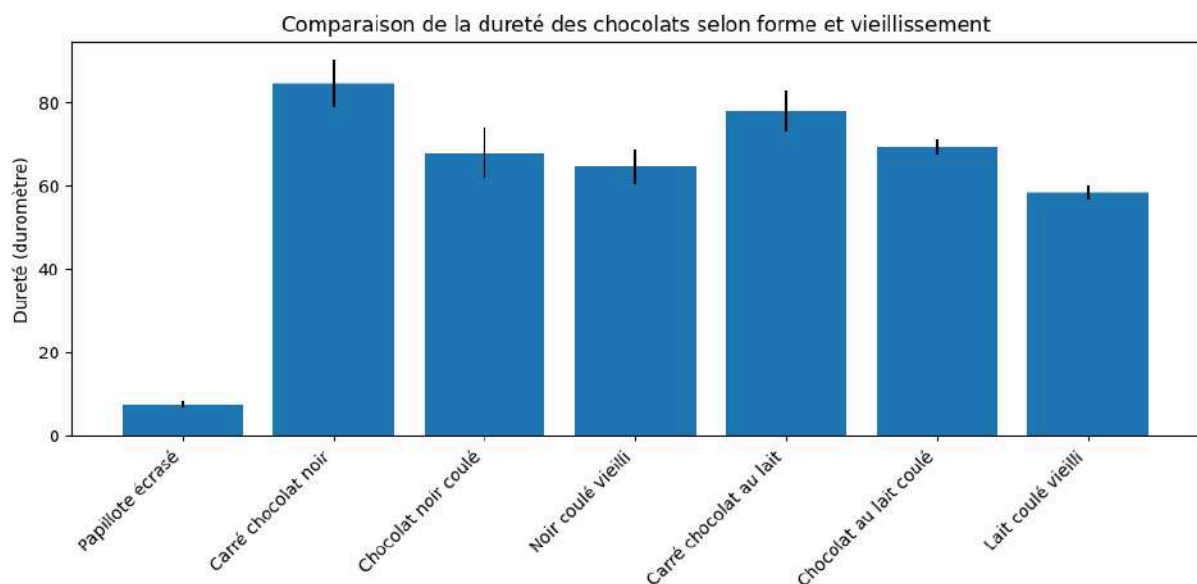
Des mesures de dureté ont été réalisées afin d'évaluer la faisabilité des interventions et la sensibilité des matériaux en présence, en permettant d'adapter les choix techniques aux contraintes mécaniques de l'œuvre.

Cette série de mesures vise à comparer la dureté de différents types de chocolat (noir et au lait) selon leur forme (carré, coulé) et leur état de vieillissement.

L'objectif est de mettre en évidence un phénomène mécanique : la perte de cohésion interne du chocolat, susceptible d'entraîner un ramollissement progressif.

Les mesures ont été réalisées à l'aide d'un duromètre. Pour chaque zone de chocolat, trois points de mesure ont été relevés afin de limiter les variations locales et obtenir une valeur représentative.

La dureté retenue pour chaque échantillon correspond à la moyenne des trois mesures.



Résultats :

- Les carrés de chocolat présentent les valeurs de dureté les plus élevées.
- Le passage à un chocolat fondu puis coulé entraîne une baisse nette de la dureté.
- Le vieillissement accentue encore cette diminution, bien que de manière moins uniforme selon les échantillons.
- Le chocolat écrasé présente une perte extrême de cohésion mécanique.

Cette évolution suggère une déstructuration progressive du réseau cristallin et/ou des phases grasses du chocolat, conduisant à une matière plus tendre et moins résistante à la contrainte mécanique. Ces résultats confirment l'hypothèse initiale : la transformation thermique (fonte/coulage) et le vieillissement entraînent un ramollissement global du chocolat.

Dans une œuvre comme le *Tableau en chocolat* de Dieter Roth, âgée d'environ 60 ans, ce type de dégradation mécanique est cohérent avec l'état observé : une perte de structure interne conduisant à un matériau fortement affaibli.

Annexe 15. Test de solubilité au solvant

Référence à la page 88 du mémoire.

Les tests ont été réalisés sur du chocolat (noir et au lait) préalablement fondus puis coulés. Une goutte de chaque solvant a été placée sur la surface de chaque test à l'aide d'une pipette.

Notation suivant les critères annoncés :

0	Élément ne répondant pas aux attentes
1	Élément répondant partiellement aux attentes
2	Élément répondant aux attentes

Solvant	Réactions observées lors de l'application	Réactions observées après un début de vieillissement des tests (4 semaines à température +20°C)	
Eau	 Gouttelette à la surface qui disparaît ensuite	 Blanchiment et brillance au niveau de la trace de la goutte. Surface collante.	0
Ethanol	 Marquage brillant sur la surface rendant le chocolat collant	 RAS après séchage	2
Acétone	 Blanchiment de la surface dès l'application	 Blanchiment estompé mais toujours légèrement visible.	1

Shellsol® T	 Blanchiment et fonte du chocolat formant des bulles sur le surface.	 Blanchiment et aspect bulleux de la surface visible.	0
Isooctane	 Légère brillance et assombrissement	 Léger assombrissement	1

Résultats :

Les tests montrent que Shellsol® T est le solvant le plus agressif pour le chocolat : il provoque une fonte immédiate, la formation de bulles, ainsi qu'un blanchiment durable, indiquant une altération profonde et irréversible de la surface. Certains solvants entraînent des altérations persistantes, même après séchage : c'est le cas de l'eau (avec un effet collant, un blanchiment et un assombrissement) et, dans une moindre mesure, de l'acétone, qui semble également produire des modifications visibles durables avec un très léger blanchiment. À l'inverse, l'éthanol et l'isooctane provoquent surtout des effets temporaires, avec un retour visuel proche de l'état initial une fois le solvant évaporé. L'acétone apparaît ici comme un solvant ambigu, pouvant générer des effets à la fois temporaires et persistants selon les conditions d'application.

Annexe 16. Tests des adhésifs pour le refixage du chocolat

Référence à la page 88 du mémoire.

Les tests préalablement coulés sont ensuite cassés en deux puis recollés au pinceau fin et souple avec des adhésifs sélectionnés sur leur jointure. Les échantillons sont ensuite vieillis pendant plusieurs semaines et un test de retrait mécanique est réalisé pour évaluer la force de cohésion des adhésifs. Les mêmes adhésifs sélectionnés sont par la suite appliqués sur un relief en chocolat au lait vieilli et cassé. Certains adhésifs ont déjà été testés sur des œuvres en chocolat.

Nature des adhésifs et produits utilisés	Application	Réactions observées lors de l'application	Réactions observées après application	Réversibilité	
Adhésifs celluloseux : Klucel ® G 5% dans éthanol	Pinceau doux à poils souples.	Forme de gel qui facilite son application mais nécessite d'avoir un maintien.	Aspect mat et transparent. Légèrement brillant si débordement. La rupture est visible.	Réversible après séchage avec les alcools ou par contrainte mécanique. Faible cohésion sur le chocolat.	2
Photographie après application Photographie après 1 mois d'application Photographie sur relief en chocolat vieilli   					
Acrylique en solution : Paraloid ® B72 (10% dans éthanol/acétone) ⁷⁵	Avec un pinceau doux à poils souples	Liquide mais viscosité permettant une bonne mise en oeuvre. Meilleure fluidité que B67.	Met longtemps à durcir et sécher.	Réversible aux alcools. Après forte action mécanique, les test se décollent.	2

⁷⁵ COX Helen, *The Deterioration and Conservation of Chocolate from Museum Collections*, 1993 : “Le polymère acrylique Paraloid B72 appliqué dans une solution de 10% dans de l’acétone a également donné une bonne adhérence , mais a mis longtemps à durcir.”

Photographie après application	Photographie après 1 mois d'application	Photographie sur relief en chocolat vieilli			
					
Acrylique en solution : Paraloid® B67 (10% dans éthanol/acétone)⁷⁶	Avec un pinceau doux à poils souples.	Très liquide.	Met longtemps à durcir et sécher. Après séchage, relativement transparent, léger assombrissement.	Réversible aux alcools. Après forte action mécaniques, les test se décollent.	2
Photographie après application	Photographie après 1 mois d'application	Photographie sur relief en chocolat vieilli			
					

⁷⁶ *Capas pictóricas en el arte contemporáneo: estabilización de una obra de chocolate y metal Pictorial layers in contemporary art: stabilization of an artwork made of chocolate and metal* : "C'est pourquoi le Paraloid B-67 a été choisi en raison de ses caractéristiques optimales de luminosité, d'adhérence, de résistance à l'oxydation, de stabilité à la lumière et de chaleur modérée, de son faible jaunissement au fil du temps et de son apparence transparente. En comparant le Paraloid B-67 au B-72, la fiche technique de la société CTS® indique que le Paraloid B-67 est plus fluide dans les mêmes conditions de dissolution ; cette propriété a déterminé son choix, car des adhésifs plus visqueux pouvaient laisser de l'éclat à la surface."

Annexe 17. Que choisir ? Paraloid® B67 et Paraloid® B72

Référence à la page 88 du mémoire.

Test réalisé sur un carré de 20 cm, avec un surélévation d'un angle de 2,5 cm pour permettre la coulée. Le temps de la coulée est pris sur 60 secondes. La même quantité d'adhésif, à une même concentration et même solvants : soit, une concentration de 10% d'adhésif pour 90% de solvant (éthanol-acétone 50 : 50).

	Paraloid® B67	Paraloid® B72
Temps d'écoulement	32,12 secondes	+ 60 secondes

Après le test de viscosité, le Paraloid® B72 a une plus grande viscosité ce qui permettrait de contrôler plus facilement le refixage.

Dans la littérature :

“Le Paraloid B-72 est une résine qui a fait l'objet de nombreuses études dans le domaine de la conservation et dont l'utilisation est courante dans presque toutes ses spécialités. Il s'agit d'une résine copolymère composée à 70 % de méthacrylate d'éthyle et à 30 % d'acrylate de méthyle. Comme on peut le constater, ce produit est mentionné dans bien des études citées dans ce chapitre et il donne, de manière générale, de très bons résultats dans la plupart des évaluations. Le matériau est réputé pour sa stabilité; il demeure soluble dans les solvants non polaires après vieillissement.”⁷⁷

“Selon Feller et al. (1981), le Paraloid B-72 « devrait rester incolore et soluble dans les solvants dans lesquels il était soluble à l'origine, et ce, pendant plus de 200 ans » s'il est exposé sur les murs d'une galerie à des lampes fluorescentes lumière du jour ainsi qu'à la lumière naturelle”⁷⁸

Dans les fiches techniques :

ArtechPro :

<https://www.artechpro.fr/paraloid-laropal-et-regalrez/833-paraloid-b72-100-g-8000000000569.html>

Promuseum : <https://promuseum.eu/cire-et-gel/resine-paraloid-b72>

⁷⁷ Jane L. Down, *Compendium des adhésifs pour la conservation*, 2015, p.98.

⁷⁸ Jane L. Down, *op.cit.*p.196

FICHE TECHNIQUE

ARTECH PRO
Fournitures pour l'Art
www.artechpro.fr
contact@artechpro.fr
04 90 80 07 83



PARALOID B72 Copolymère de méthacrylate d'éthyle et d'acrylate de méthyle	Date de mise à jour : 14/12/2021
--	----------------------------------

- Description :** Le Paraloid B 72 est un Copolymère de méthacrylate d'éthyle et d'acrylate de méthyle.
C'est une résine acrylique thermoplastique de dureté moyenne, **insensible à la lumière et au vieillissement, non-réticulante.**
- Composition :** Polymère de méthacrylate d'isobutyle 100%
- Caractéristiques :** Température de transition vitreuse : Tg d'environ 40°C.
Solubilité : Soluble dans le Toluène et l'Acétone. Diluable avec l'Isopropanol, l'Alcool, Butylglycol, (Methorypropanol PM). Insoluble et non miscible dans le White Spirit.
Point de ramollissement : environ 70°C
Point de fusion : environ 150°C.
Viscosité : solution de 40%, température 25° C, dans l'Acétone environ 200cps, dans le Toluène environ 600cps.
- Applications :** Le Paraloid B 72 est utilisé dans la conservation d'oeuvres d'art depuis les années cinquante, comme adhésif pour la consolidation, comme vernis ou comme liant pour la retouche aux pigments.
C'est l'une des résines synthétiques les plus stables pour la conservation-restauration. Elle peut être utilisée à très faible concentration 1 à 5% pour des imprégnations ou des pulvérisations, ou en concentration élevée 10 à 20% en tant que liant ou vernis. Elle peut aussi s'employer sous forte viscosité (>20-25%) comme adhésif en point. Le choix de la concentration et du solvant employé est à déterminer selon la nature de l'objet et ses problématiques.



FICHE TECHNIQUE

Résine Paraloid B72

Résine acrylique habituellement utilisée comme adhésif **réversible** pour la réparation des petits objets sculptés (en bois, métal, ivoire, verre, pierre) ou des céramiques archéologiques en concentration à 20%.
Cette résine peut être également appréciée des restaurateurs comme apprêt lors de travaux de restauration ou de marquage en concentration à 5%.

Caractéristiques : incolore, résistante au vieillissement **(ne jaunit pas)** et à l'abrasion.
Soluble dans l'acétone, le toluène et le xylène.
Disponible également en bidon d'1 L dilué à 50% dans du toluène.



Paraloid en granules

Dans le cas de la conservation ou de la restauration d'une œuvre en chocolat, le choix de l'adhésif doit répondre à des exigences particulièrement strictes liées à la sensibilité thermique et mécanique du matériau. Le choix entre deux résines acryliques couramment utilisées en conservation, Paraloid® B72 et Paraloid® B67, ne peut pas être réduit à une simple comparaison de pouvoir adhésif, mais doit être pensé à partir de leur comportement thermomécanique, en particulier de leur température de transition vitreuse (Tg) et de la manière dont celle-ci est modifiée par les conditions d'application.

L'étude de Vinçotte⁷⁹ montre que le Paraloid® B72 présente plusieurs avantages déterminants par rapport au Paraloid® B67 pour une application sur le chocolat. Le Paraloid® B72 est un copolymère d'éthyl méthacrylate et de méthyl acrylate, dont la structure confère une plus grande flexibilité des chaînes polymères et une meilleure tolérance aux variations de mobilité segmentaire. Cette organisation favorise un comportement mécanique plus stable et progressif lors des variations thermiques. À l'inverse, le Paraloid® B67, généralement assimilé à un polymère plus rigide de type méthacrylate, présente une Tg plus élevée et une structure globalement moins flexible, ce qui le rend plus sensible aux effets de transition vers un état vitreux ou caoutchouteux dans des conditions proches de la température ambiante.

Or, pour un matériau comme le chocolat, dont la stabilité repose sur le maintien d'un équilibre fragile entre solidité et absence de contraintes internes, une telle rigidité constitue un risque. Un adhésif trop rigide peut transmettre des contraintes mécaniques au support lors du retrait du solvant ou lors des variations de température, favorisant des phénomènes de microfissuration, de déformation ou de rupture des zones fragiles. Le Paraloid® B72, en revanche, en raison de sa plus grande souplesse et de son comportement mieux documenté en conservation-restauration, offre une marge de sécurité plus importante vis-à-vis de ces phénomènes.

⁷⁹ VINÇOTTE Armand. *Effect of solvent on PARALOID® B72 and B44 acrylic resins used as adhesives in conservation*. in. "Heritage Science". [en ligne] 2019. Disponible sur : <https://doi.org/10.1186/s40494-019-0283-9> (consulté le 10/05/26)

Annexe 18. Choix de la couche d'intervention

Référence à la page 89 du mémoire.

Pour une couche d'intervention en papier utilisée comme interface entre un fragment en chocolat et un support papier dans un contexte de conservation-restauration, plusieurs critères sont importants. L'objectif est d'obtenir un matériau stable, réversible, compatible mécaniquement et chimiquement, tout en limitant les contraintes sur le chocolat, qui reste un matériau extrêmement sensible (gras, friable, thermosensible, hygroscopique). Les tests ont été réalisés avec les différents papiers proposés ci-dessous et avec les adhésifs mentionnés. Ils ont été appliqués sur du chocolat vieilli.

Voici les principaux critères que j'ai considéré :

pH neutre ou légèrement alcalin, sans acide, stable au vieillissement, pouvoir épouser les irrégularités du fragment, répartir les contraintes, éviter les points de tension, réversibilité simple sans endommager le support papier, bonne tenue.

Notation suivant les critères annoncés :

0	Élément ne répondant pas aux attentes
1	Élément répondant partiellement aux attentes
2	Élément répondant aux attentes

Couche d'intervention	Paraloïd® B72	Klucel® G
Papier japonais 6mg/2	0	0
Papier japonais 9mg/2	1	1
Papier japonais 18 mg/2	2	2
Papier Bolloré 12 mg/2	2	2
Papier buvard 135 mg/2	0	0
Papier chanvre	1	1



Résultat :

Le collage est non visible, avec une bonne adhérence au papier. Le retrait mécanique est possible et n'altère pas le support papier ni le chocolat mais seulement le papier japonais.

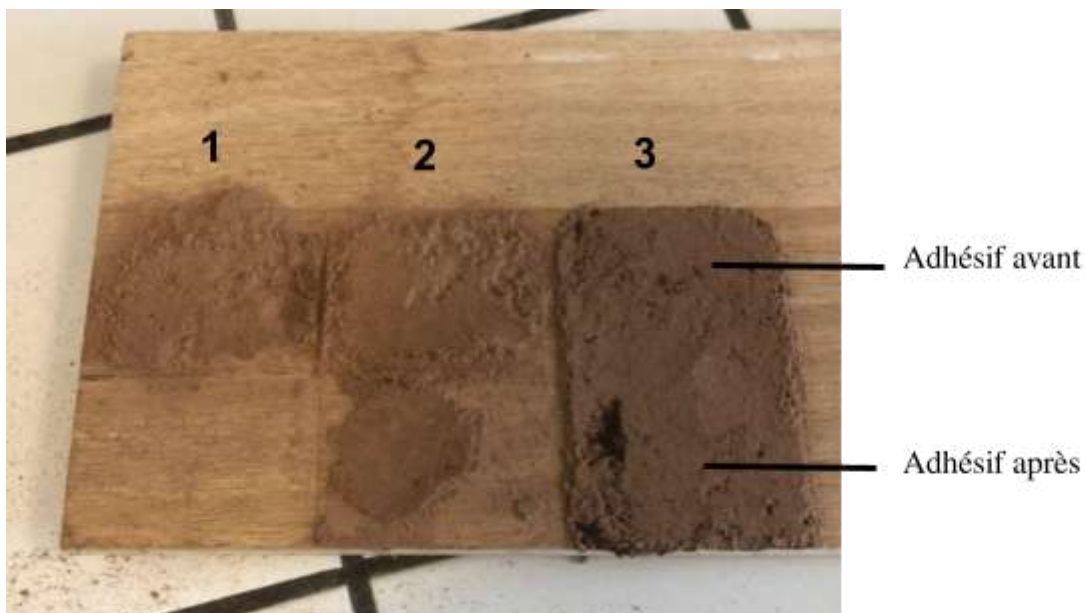
Annexe 19. Test de fixation de la poudre de cacao

Référence à la page 90 du mémoire.

Dans le cadre de ce travail, des tests de mise en œuvre de l'adhésif ont été réalisés sur un support témoin en contreplaqué. Ces essais avaient un double objectif : d'une part, comprendre concrètement les conditions d'application du matériau et, d'autre part, évaluer la faisabilité et la stabilité de la fixation.

Les adhésifs suivants ont été testé :

(1) une laque (2) et une colle blanche vinylique (3), afin d'évaluer la faisabilité et les effets de ces interventions.



Ces essais ont également mis en évidence une contrainte importante liée à la nature même du matériau étudié. Que l'adhésif soit appliqué avant ou après la mise en contact des éléments, la présence d'une surface pulvérulente, due à la poudre de cacao, constitue un facteur limitant pour l'efficacité de la fixation.

Annexe 20. Remplacement du support cartonné.

Référence de la page 91 du mémoire.

Afin d'évaluer la pertinence d'un remplacement du support cartonné, un tableau comparatif pour/contre a été établi. Cette mise en balance permet d'analyser de manière structurée les bénéfices attendus en termes de conservation (réduction de l'acidification, amélioration de la stabilité chimique) face aux risques liés à une intervention invasive sur une œuvre organique et fragile.

Options	Argument en faveur d'un remplacement	Argument en défaveur/risques d'un remplacement
Remplacer le support cartonné d'origine	Amélioration de la stabilité chimique et de la durabilité du support papier à long terme (ralentissement de l'hydrolyse acide, réduction des transferts acides).	Intervention invasive : nécessité de décoller le support papier, fin, et de gratter l'adhésif. Lors de mes observations j'ai constaté que l'adhésif présent sur toute la périphérie du support papier était appliqué en gel. Il a encore aujourd'hui une adhérence très élevée, rendant la liaison entre les matériaux particulièrement résistante et difficile à dissocier. Cela peut provoquer un risque élevé de déchirure du papier, d'arrachement de fibres, et des pertes irréversibles.
	Possibilité de reconstituer un montage plus conforme aux standards de conservation (matériaux permanents, neutres).	Risque élevé de rupture du chocolat par vibrations ou torsion pendant l'opération. Risque de perte de fragments (les fissures et désolidarisations peuvent s'aggraver).
	Limiter les interactions acides avec le passe-partout.	Risque de déformation du support papier (gondolement, tensions, mise en contrainte) lors du refixage.
		Le support papier est probablement imprégné de gras provoquant une perte de cohésion, une rigidification et une difficulté de collage ultérieur. Il est difficile de trouver un adhésif compatible avec un support gras et vieillissant.

		Intervention pouvant être considérée comme une altération de l'authenticité matérielle de l'œuvre. Le support cartonné fait partie de l'histoire matérielle.
		Opération irréversible : une fois le support retiré, impossible de revenir à l'état initial.
Ne pas remplacer le support cartonné (choix retenu)	Respect de l'intégrité matérielle et historique de l'œuvre. Cohérence avec une œuvre organique vouée à évoluer.	La conservation préventive (interface neutre, contrôle climatique, limitation des ouvertures) permet déjà de réduire efficacement les risques sans intervention lourde.
		L'acidification et jaunissement continueront lentement.
	Réduction drastique des risques mécaniques.	Les interactions acides possibles avec le passe-partout sur le long terme.

Annexe 21. Tableau choix décisionnel

Référence à la page 94 du mémoire.

Tableau décisionnel pour la manipulation et le conditionnement des objets patrimonialisés réalisé par le C2RMF.

Conservation préventive

Typologie / Matériau	Forme / Répartition des poids	Etat structurel ¹	Destination			
			Réserve (statique)	Mouvement interne	Transport régional	Transport national ou international
Objet en 3 dimensions, dense (ex: sculpture en bois ou pierre, meuble, objet décoratif ou archéologique)	Filiforme ¹	Bon état	↕	↕	↕	↕
		Etat mauvais, fragile	↔	↔	↔	↔
	Compacte	Bon état	↕ (si besoin)	↕ (si besoin)	↕	↕
		Etat mauvais, fragile	↔	↔ (si besoin)	↔	↔
Objet en 3 dimensions, fin (ex: verre, céramique, ivoire)	Filiforme ¹	Bon état	↕	↕	↕	↕
		Etat mauvais, fragile	↔	↔	↔	↔
	Compacte	Bon état	↕ (si besoin)	↕	↕	↕
		Etat mauvais, fragile	↔	↔ (si besoin)	↔	↔
Objet en 3 dimensions, souple (ex: costume mannequiné, accessoire de mode)	Filiforme ¹ (costume mannequiné)	Bon état	↕ « mannequin »	↕ « mannequin »	↕ « mannequin »	↕ « mannequin »
		Etat mauvais, fragile	(le costume étant mannequiné si son état structurel le permet)			
	Compacte (accessoire de mode)	Bon état	↔	↔	↔	↔
		Etat mauvais, fragile	↔	↔	↔	↔
Objet en 2 dimensions, dur (ex: plaque de marbre, de fonte ou de verre, huile sur toile ou sur bois, vitrail, cadre ou œuvre encadrée)	Bon état	↕	↕ (si léger, à la main ; si lourd, sur chariot ou planche à roulettes)	↕	↕	
	Etat mauvais, fragile	↔	↔ (si léger, sur chariot ; si lourd, sur palette)	↔	↔	
Objet en 2 dimensions, souple (ex: papier, parchemin, calque, photographie, livre, pièce de textile plat, costume non mannequiné)	Bon état	↔	↔	↔	↔	
	Etat mauvais, fragile	↔	↔	↔	↔	

Légende

Position de l'objet

↔ Horizontale, allongé

↕ Verticale, debout

Mode de calage

Caisse aux bords (bois + mousse polyéthylène)

Caisse éerin (mousse polyuréthane)

Mode de soutien

Calage ponctuel (mousse, papier de soie)

Rembourrage (papier de soie, ouate)

Plateau avec contre-forme (mousse, ouate)

Plateau plat avec ou sans rebord, et/ou système de fixation (bandes de film polyester)

Situation ne devant pas s'appliquer car l'état du bien ne permet de ce déplacement

Notes

1. Filiforme : hauteur supérieure à 2 fois la largeur de la base

2. Dans le cas d'un état de surface fragile ou altéré (soulèvement, pulvérisation), le mouvement devra être précédé d'un refileage ou d'un traitement de stabilisation de la surface (à défaut, pas de matériau de contact, même lisse)

Annexe 22. Fiches techniques des produits utilisés

FICHE TECHNIQUE

ARTECH PRO
Fournitures pour l'Art
www.artechpro.fr
contact@artechpro.fr
04 90 80 07 83



PARALOID B72 Copolymère de méthacrylate d'éthyle et d'acrylate de méthyle	Date de mise à jour : 14/12/2021
--	----------------------------------

- Description :** Le Paraloid B 72 est un Copolymère de méthacrylate d'éthyle et d'acrylate de méthyle.
C'est une résine acrylique thermoplastique de dureté moyenne, **insensible à la lumière et au vieillissement, non-réticulante.**
- Composition :** Polymère de méthacrylate d'isobutyle 100%
- Caractéristiques :** Température de transition vitreuse : Tg d'environ 40°C.
Solubilité : Soluble dans le Toluène et l'Acétone. Diluable avec l'Isopropanol, l'Alcool, Butylglycol, (Methorypropanol PM). Insoluble et non miscible dans le White Spirit.
Point de ramollissement : environ 70°C
Point de fusion : environ 150°C.
Viscosité : solution de 40%, température 25° C, dans l'Acétone environ 200cps, dans le Toluène environ 600cps.
- Applications :** Le Paraloid B 72 est utilisé dans la conservation d'oeuvres d'art depuis les années cinquante, comme adhésif pour la consolidation, comme vernis ou comme liant pour la retouche aux pigments.
C'est l'une des résines synthétiques les plus stables pour la conservation-restauration. Elle peut être utilisée à très faible concentration 1 à 5% pour des imprégnations ou des pulvérisations, ou en concentration élevée 10 à 20% en tant que liant ou vernis. Elle peut aussi s'employer sous forte viscosité (>20-25%) comme adhésif en point. Le choix de la concentration et du solvant employé est à déterminer selon la nature de l'objet et ses problématiques.

Source : <https://www.artechpro.fr/paraloid-laropal-et-regalrez/833-paraloid-b72-100-g-8000000000569.html>

FICHE TECHNIQUE

ARTECH PRO
Fournitures pour l'Art
www.artechpro.fr
contact@artechpro.fr
04 90 80 07 83



PAPIER BOLLORE	Date de mise à jour : 14/12/2021
-----------------------	----------------------------------

- Description :** Papier fin homogène et résistant présenté sous forme de rouleau.
Deux grammage disponible 12g/m² et 22g/m².
- Composition :** Papier composé de fibres de chanvre de manille, de pulpe de papier décoloré et de polyaminoépicloridine.
- Caractéristiques :** Papier fin et résistant.
- Applications :** Utilisé pour sa finesse et sa résistance pour la réalisation de « facing » ou protection de surface pour la sécurisation d'écailles de peinture.
Papier pouvant également être employé comme support et renfort de doublage.

Source :

<https://www.artechpro.fr/interfaces-supports/864-papier-bollore-22g-m2-154-au-metre-plie-8000000002693.html>

Papier de soie sans acide : pas de fiche technique sur le site.

Source :

<https://www.artechpro.fr/interfaces-supports/2183-papier-de-soie-sans-acide-21g-m2-75x100-ramette-500feuilles-800000023049.html>