

JULIE GILMAN*

Académie Royale des Beaux-Arts de Gand
Gent, Belgique
julie.gilman@hogent.be; Julie.gilman@hogent.be
www.kask.be

DIRK VAN GOGH

Académie Royale des Beaux-Arts de Gand
Gent, Belgique
dirk.vangogh@hogent.be
www.kask.be

CLAIRE VAN DAMME

Université de Gand
Gent, Belgique
claire.vandamme@ugent.be
www.ugent.be

BRUNO DE MEULENAER

Université de Gand
Gent, Belgique
bruno.demeulenaer@ugent.be
www.ugent.be
*Auteur à qui doit être envoyée la correspondance

ENVERS UNE STRATÉGIE DE CONSERVATION POUR ŒUVRES ÉPHÉMÈRES : ENTRE LE MATÉRIEL ET LE CONCEPTUEL

Mots clés : Conservation d'art contemporain, Théorie de conservation, interdisciplinarité, processus décisionnel, conditionnement sous atmosphère modifiée, l'approche des médias variables

RÉSUMÉ

L'article examine le contexte dans lequel l'œuvre *Wirtschaftswerte* de Joseph Beuys s'est construite à travers le temps, en recherchant la méthode de production, la signification des aliments et des techniques employées par l'artiste. En s'appuyant sur le développement de nouvelles stratégies en conservation d'art moderne et contemporain, où le point focal s'est déplacé des aspects matériels aux aspects immatériels, et en introduisant les techniques de préservation d'aliments dans le processus décisionnel, l'article présente le concept d'une stratégie de conservation matérielle et conceptuelle pour les œuvres d'art éphémères. L'objectif de cet essai est de réexaminer les stratégies et les méthodes de conservation d'art traditionnel à la lumière de nouvelles stratégies employées pour les œuvres d'art non permanentes et de présenter une méthodologie qui offre un cadre pour gérer les problèmes spécifiques liés à la conservation d'œuvres d'art éphémères.

ABSTRACT

This article examines the context in which Joseph Beuys's work *Wirtschaftswerte* was created over time by researching the method of production, the meaning of the foodstuffs, and the techniques that the artist used. Drawing on the development of new conservation strategies of modern and contemporary art, where the focal point has shifted from material to immaterial aspects, and by introducing food-preservation techniques into the decision-making process, the article presents the concept of a material and conceptual conservation strategy for ephemeral works

INTRODUCTION

Les problèmes et dilemmes autour de la conservation d'œuvres éphémères et la réinstallation de celles-ci, suscitent l'intérêt des institutions artistiques et muséales depuis quelques années. Entretemps, les musées exposent, commandent, collectionnent et veulent conserver des œuvres éphémères, temporaires. Plus que les formes traditionnelles de l'art, les œuvres d'art contemporaines et surtout celles faites de matériaux dégradables comme la nourriture, défient les codes de la conservation et remettent en cause la définition de l'œuvre même et la notion de l'authenticité (Gilman 2001, 1–3). La déontologie qui régit l'art classique s'avère inappropriée puisqu'il est souvent impossible de conserver ce type d'œuvres dans leur forme matérielle initiale. Les artistes qui emploient des aliments dans leurs œuvres sont conscients du fait qu'ils emploient des matériaux dégradables. Souvent la dégradation fait partie du concept de l'œuvre, mais cela ne peut pas être généralisé. C'était Joseph Beuys (1921–1986) qui a initié la pratique d'utiliser des matériaux organiques et fugitifs. En utilisant ces matériaux dégradables, il soudait des concepts d'énergie, de chaleur et de transformation. Sa position envers la dégradation et le changement variait selon l'œuvre et à chaque déclaration. Mais comment les musées sont-ils censés préserver ces objets et installations qui dépendent d'une activité matérielle et conceptuelle, quand ils sont confrontés avec une telle position variable de l'artiste (Barker et Bracker 2005, 1). Cet article présente le concept d'une stratégie de conservation matérielle et conceptuelle pour l'œuvre *Wirtschaftswerte* de Beuys. En recherchant les méthodes de conservation dans le domaine de l'industrie agro-alimentaire et en réexaminant les nouvelles stratégies de conservation de médias variables, l'objectif du présent essai est, en analysant le cas de *Wirtschaftswerte*, d'offrir un cadre pour gérer les problèmes spécifiques liés à la conservation d'œuvres d'art éphémères.

MÉTHODOLOGIE

En ce qui concerne la conservation d'œuvres éphémères, des solutions générales ne peuvent pas être formulées. La complexité de chaque cas d'intervention demande non seulement un examen scientifique des matériaux, mais exige également un choix individuel entre les différentes décisions de conservation, selon le contexte dans lequel l'œuvre s'est

of art. The aim of this essay is to reexamine the strategies and methods of traditional art conservation in the light of new strategies that have been used for temporary works of art, and to present a methodology that offers a framework to manage the specific problems linked to the conservation of ephemeral works of art.

RESUMEN

Este artículo analiza el contexto en el que la obra de Joseph Beuys, *Wirtschaftswerte*, se fue creando a lo largo del tiempo. Se investiga el método de producción, el significado de los alimentos y las técnicas utilizadas por el artista. Apoyándose en el desarrollo de nuevas estrategias de conservación de arte moderno y contemporáneo, en las que el foco de atención se ha desplazado de los aspectos materiales a los inmateriales, y por medio de la introducción de técnicas de conservación de alimentos en el proceso de toma de decisiones, el artículo presenta el concepto de una estrategia de conservación material y conceptual para obras de arte efímeras. El objetivo de este ensayo es volver a examinar las estrategias y métodos tradicionales de conservación de arte tradicional, a la luz de nuevas estrategias que han sido utilizadas para obras de arte temporales, y presentar una metodología que ofrezca un marco adecuado para gestionar los problemas específicos relacionados con la conservación de obras de arte efímeras.

construite. Des aspects comme l'authenticité, l'originalité et l'intégrité ne sont pas seulement liés à la matérialité de l'objet, ils doivent aussi être mis dans un contexte culturel plus large pour pouvoir évaluer ce qui est significatif et ce qui doit être conservé. Dans ce sens, les musées sont confrontés à des questions concernant la disparition, la transformation, le changement et la réexécution de l'œuvre ou d'une partie de l'œuvre (Durand 2009, 8–10). La question 'dans quel sens les aliments, comme matériel de base, contribuent-ils à la signification substantielle de l'œuvre d'art ?' est essentielle dans le processus d'une prise de décision pour ce qui est la conservation d'œuvres d'art éphémères. La signification d'œuvres d'art éphémères se situe le plus souvent entre l'authenticité matérielle et conceptuelle, et ceci peut avoir des conséquences sur la (non) application d'une technologie de préservation.

Analyse des concepts : *Wirtschaftswerte* de Joseph Beuys (Figure 1)

L'œuvre *Wirtschaftswerte* de Joseph Beuys est une des œuvres des plus importantes de la collection du Musée d'Art Contemporain (SMAK) à Gand. Le musée a acquis cette œuvre en 1981, juste après l'exposition « Art en Europe après '68 », pour laquelle Beuys avait conçu cette installation. Cette création comprend une dimension transitionnelle conceptuelle dans le sens ou le changement et l'évolution du matériel font partie intégrante de l'œuvre. L'œuvre consiste en une étagère métallique où Beuys a entassé des aliments qu'il avait trafiqués de la République Démocratique Allemande : des paquets de riz, de sucre et de farine, du miel, du beurre, etc. Cette installation est plutôt symbolique et autobiographique, puisque chaque objet raconte un épisode de sa propre vie. Par ailleurs, les aliments sont pour l'artiste allemand aussi bien l'expression de potentiels énergétiques, naturels et vitaux que l'expression symbolique des processus de transformation. On y trouve l'idée alchimique transformatrice des matériaux (Quaghebeur 2002, 199).

C'est bien entendu le cas pour *Wirtschaftswerte*, qui montre la division de l'Europe, les ressemblances et les différences entre le connu et l'inconnu, les contrastes subtils entre les matériaux mous et les matériaux durs. En entreposant ces objets banals sur une étagère et en installant celle-ci dans la salle d'un musée au lieu de dans un entrepôt où elle se trouve d'habitude, Joseph Beuys bouleverse la signification institutionnelle. Bien que la situation politique et sociale ait changé depuis 1980 (avec la chute du communisme en Europa), cette œuvre n'a pas perdu son importance (Quaghebeur 2002, 199). Bien au contraire, le changement et l'évolution font partie intégrante des œuvres de Joseph Beuys et sont fortement représentés dans cette installation.

En ce qui concerne la préservation de *Wirtschaftswerte*, l'artiste avait donné des indications spécifiques à Jan Hoet, alors directeur du SMAK. Le contenu de plusieurs paquets était par exemple remplacé par d'autres matériaux moins périssables. Beuys avait spécifié à cet égard que le



Figure 1
Wirtschaftswerte, Joseph Beuys, 1980, SMAK

contenu pouvait être remplacé à condition que l'image de l'œuvre reste intacte. Dans un premier temps, les responsables du SMAK avaient mal interprété ses paroles, car ils avaient remplacé certains aliments par des matériaux qui, d'après l'artiste, ne correspondaient pas du tout à l'image qu'il voulait transmettre. Par exemple, la farine était remplacée par des boules de polystyrène. Par après, Beuys est revenu au musée pour revoir sa pièce et il a indiqué plus concrètement par quels matériaux les restaurateurs pouvaient remplacer les contenus.¹

Nouvelles stratégies de conservation

Les problèmes et les dilemmes que soulèvent la conservation et la réinstallation d'installations éphémères ou temporaires suscitent l'intérêt des institutions artistiques et muséales depuis plusieurs années déjà. Certaines productions contemporaines, au-delà de leur matérialité, font appel à de nombreux paramètres immatériels auxquels le restaurateur doit s'adapter en érigeant de nouveaux systèmes de valeurs, en acceptant un compromis entre cette authenticité matérielle/conceptuelle, et en restant toujours au service du respect des œuvres (Durand 2009, 13). Des aspects comme l'interactivité (le rôle du public), la sujétion aux lieux et la variabilité posent de nouvelles questions aux conservateurs d'art contemporain. C'est en ce sens que les exigences concernant la conservation d'installations sont liées aux problèmes de conservation soulevés par l'art conceptuel et par les créations en relation avec le performatif et le dégradable (notamment l'art contenant des aliments) (Van Saaze 2003, 18). Des initiatives de recherche dans ce domaine ont été lancées, ayant pour but d'instaurer un réseau d'organismes qui développent des outils méthodologiques et des normes nécessaires à la mise en application des stratégies définies.²

L'approche de recherche peut être décrite comme une recherche de cas et une recherche qualitative. La méthode qualitative suppose que le contexte spécifique de chaque cas nous offre une contribution importante à comprendre ces cas et leur situation. Par conséquent, les méthodes de recherche qualitative conviennent à enregistrer et interpréter le contexte de l'œuvre (Hummelen 2005, Hummelen 2008). Présenter et conserver ces œuvres éphémères impose la création d'un cadre.

Actuellement, la conservation d'œuvres éphémères attache plus d'importance à la conservation du message porté par l'œuvre (Périer-D'Ieteren 2010, 18). Puisque dans l'installation *Wirtschaftswerte* de Joseph Beuys le message se trouve au niveau de l'authenticité de l'image, il est important de connaître l'impact de la détérioration/transformation/réexécution des aliments sur le plan visuel, suggestif et sémantique. Y a-t-il une disparité entre par exemple la détérioration et la signification de l'œuvre ?³ Pour pouvoir répondre à cette dernière question il nous faut trouver un langage commun entre tous les intervenants, permettant d'établir une méthodologie de conservation interdisciplinaire. La recherche de l'œuvre *Wirtschaftswerte* est une recherche empirique de

la pratique muséale impliquée dans la présentation et la conservation de l'œuvre. Puisqu'il s'agit d'une analyse d'une œuvre hybride, il est important d'examiner la façon dont les aliments sont utilisés dans l'œuvre pour mieux saisir le contexte dans lequel l'œuvre s'est construite. Certains éléments alimentaires ne peuvent pas être remplacés comme, par exemple, la graisse et le miel (qui sont visibles puisqu'ils se trouvent dans des bocaux en verre). Pour Beuys, le remplacement des aliments est donc possible tant que l'image visuelle de l'œuvre ne change pas. En signant les emballages en papier et en précisant que l'image visuelle de ces emballages est importante, le remplacement des contenus de ces paquets opaques est possible. L'intention de l'artiste suggère plusieurs interprétations et, de ce fait, il faut toujours rester très prudent (Gilman 2001, 34–35).

Intéressantes à mentionner ici sont les confidences du conservateur britannique Herbert Lank faites à la conservatrice américaine Carol Mancusi-Ungaro par rapport à l'idée de Beuys sur l'originalité de l'une de ces œuvres (Mancusi-Ungaro 2009, 9): « Une de ses œuvres, un saucisson suspendu à un bâton par des lacets, avait été endommagée. Consulté, Joseph Beuys répondait que remplacer l'œuvre endommagée par une nouvelle saucisse ne représenterait en aucun cas une solution, car l'œuvre originelle avait plus de dix ans et la patine était essentielle pour lui. »⁴

Dans ce contexte d'interprétation, les paroles de Jan Hoet sur l'œuvre *Butter and Beeswax* (1975), qui font également partie de la collection du SMAK, sont révélatrices. L'installation consiste en quatre cartons de beurre placés l'un sur l'autre et des blocs de cire d'abeille à côté. Les deux tas sont présentés dans une vieille vitrine classique. Les paquets de beurre s'étaient affaiblis à plusieurs endroits dû à l'imprégnation du beurre dans le carton et de ce fait la pile des cartons de beurre n'était plus stable. Le musée avait conservé des cartons identiques à ceux que Beuys a utilisés à l'époque au dépôt. Selon Jan Hoet, il était possible d'échanger les cartons qui avaient été détériorés par les 'nouveaux'. Il estimait que chacun peut recréer la création de Beuys tant qu'on utilise les mêmes matériaux. Ceci est en revanche contradictoire à ce que Beuys avait raconté à Lank, puisque les cartons au dépôt étaient dans un excellent état et ne portaient pas de signes de vieillissement. En suivant les conseils de Jan Hoet, la patine de l'œuvre n'aurait pas été maintenue. Tout en respectant l'œuvre *Butter and Beeswax*, les boîtes en carton ont finalement été soutenues pour éviter que les piles s'écroulent (Huys 2008).

Les œuvres du type *Eat art* demandent que l'on renonce à tout acte de restauration ; les méthodes de préservation paraissent donc, en général, la solution la plus respectueuse considérant la position de Beuys envers la restauration de ces œuvres (Wagner 1994, 79–80). En recherchant et introduisant l'expertise des techniques de préservation dans l'industrie agroalimentaire comme opérateur de valeur dans le

domaine de la conservation d'art contemporain, j'aimerais élargir notre vision à ce sujet.

Conditionnement sous atmosphère modifiée

En 2001 une recherche sur la conservation d'œuvres d'art contenant des aliments pendant l'entreposage a été menée en coopération avec l'Université de Gand et le SMAK (Gilman 2001). Cette recherche avait pour but d'analyser les possibilités de l'implémentation des techniques de préservation utilisées dans le domaine de l'industrie agroalimentaire dans le domaine de la conservation d'art organique. La technique de conditionnement sous atmosphère modifiée, fréquemment appliquée dans l'industrie agroalimentaire, a été recherchée. Cette technique repose sur l'altération de la composition de gaz en contact avec la nourriture, notamment en remplaçant l'air par un seul gaz ou un mélange de gaz (d'oxygène pur, de dioxyde de carbone et d'azote). Le but est de ralentir le vieillissement de l'aliment afin de réduire la perte de sa couleur, de son odeur et de sa saveur suite à sa détérioration, son altération et son rancissement causés par l'oxydation, par les moisissures et par d'autres organismes anaérobies. Trois cas d'études (Zoe Leonard, *Strange Fruit* ; Beuys, *Butter and Beeswax* ; et Peter De Cupere, *Eggs*) ont été analysés en fabricant pour chaque cas deux sujets d'expérience. Un selon la technique de conditionnement d'atmosphère modifiée et l'autre en employant des emballages couramment appliqués dans les musées. Ces sujets d'expérience ont été soumis à une simulation de vieillissement en collaboration avec le laboratoire de microbiologie alimentaire à l'université de Gand. La conclusion de cette recherche était que l'entreposage des œuvres organiques dans une atmosphère modifiée peut prolonger l'existence des œuvres qui contiennent des produits alimentaires, mais qu'en aucun cas l'application de cette méthode ne peut être généralisée. Chaque œuvre organique doit être recherchée cas par cas, puisque pour chaque œuvre, d'autres valeurs et d'autres normes s'imposent (aussi bien dans le domaine de la conservation contemporaine que dans le domaine des sciences naturelles).

En ce qui concerne *Wirtschaftswerte*, une étude scientifique, principalement basée sur des analyses optiques, a permis de développer la technique d'atmosphère modifiée appropriée. Les emballages en papier des paquets de sucre, farine, etc., devraient surtout être protégés contre l'absorption d'humidité pour éviter la formation de moisissure et il nous faut éliminer l'oxygène pour les protéger contre les insectes.⁵ Pendant les périodes d'exposition, les produits alimentaires se trouvent dans une atmosphère trop humide. De ce fait les aliments absorbent cette humidité. Puisqu'il n'est pas possible de savoir combien d'humidité est présente actuellement dans les différents produits alimentaires, il est possible qu'il y a déjà des traces de moisissures présentes. En ajoutant du gaz carbonique dans l'atmosphère protectrice, il est possible de stopper la moisissure. Pendant l'entreposage des aliments secs (comme le sucre et la farine) des procès chimiques, comme l'oxydation et la lipolyse

de graisse peuvent se former. Une atmosphère, excluant l'oxygène en ajoutant du gaz nitrogène et carbonique, sont nécessaire pour éviter ces procès chimique.⁶ Suite à cette recherche, la restauratrice du SMAK a décidé de prendre des mesures de sécurité préventives en entreposant l'œuvre dans cette atmosphère modifiée et cela afin d'éviter que les aliments aujourd'hui présents dans l'œuvre ne se détériorent davantage (Huys 2010).

ENTRE UNE CONSERVATION MATÉRIELLE ET CONCEPTUELLE

Le paradigme de conserver des objets physiques n'est plus applicable pour nombre d'œuvres contemporaines. Pour Beuys, le processus de dégradation fait partie de l'œuvre et de ce fait, le musée est confronté au changement continu de l'œuvre. Ces objets d'art ne sont pas des objets statiques. Ils sont inévitablement liés à leur moment de création et à leur créateur, et il est indispensable que le conservateur comprenne le contexte global dans lequel l'œuvre se construit et se reconstruit. Puisque l'approche de conservation est influencée par le contexte dans lequel l'œuvre se trouve, cette approche peut changer/évoluer pour une même œuvre d'art, selon son contexte (Van Saaze 2009). Certains aliments peuvent être remplacés par des matériaux moins périssables (conservation conceptuelle). D'un autre côté, il y a des aliments qui ne peuvent en aucun cas être remplacés. Le processus de dégradation peut alors être guidé (conservation matérielle). Pour cela, l'implémentation de techniques de conservation de l'industrie agroalimentaire a été recherchée. Cependant, toutes ces techniques de conservation ne peuvent pas être appliquées puisque, pour les œuvres d'art, d'autres paramètres organoleptiques et d'autres limitations de temps règnent. Dans le cas de *Wirtschaftswerte*, la technique de MAP est applicable dans le sens que l'œuvre est protégée pendant son entreposage. En aucun cas la détérioration de l'œuvre ne peut être invoquée. La dégradation chimique et microbiologique est inévitable, mais elle peut être guidée. Cette stratégie de conservation correspond avec l'idée que Beuys voulait transmettre par ces œuvres éphémères. Sans forme matérielle nous perdons l'idée, le message. La signification culturelle et l'actualité de ces idées prolongent son héritage et de ce fait, c'est la responsabilité des musées d'assurer que ces objets matériels supportent ce bien culturel (Barker 2005, 14).

Effectivement, l'achat de ce genre d'œuvres est bien plus qu'une simple transmission d'un artiste à un musée. Le fait de vouloir transmettre ces œuvres dans un autre contexte de temps et d'espace implique tout un réseau d'acteurs. Au-delà de la matière, il s'agit également de la préservation d'une idée, d'un concept et de la transmission de ceux-ci (Durand 2007, 13). La perpétuation des œuvres éphémères dans un contexte muséal prouve la nécessité pour les conservateurs de s'engager par rapport aux œuvres mêmes, aux artistes, leurs collègues et d'autres acteurs et de devenir interprète de l'œuvre (Van Saaze 2009, 168–169). La méthode de conservation pour cette œuvre est en effet une assimilation de méthodes de conservation préventive et

de nouvelles stratégies de conservation des médias variables et des installations⁷ (Figure 2).

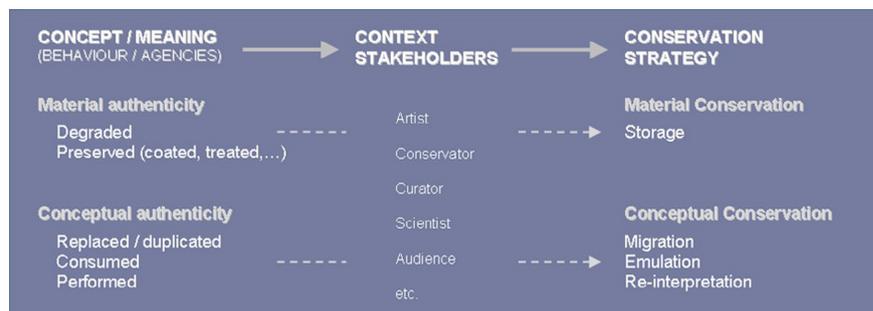


Figure 2

Schéma de stratégie de conservation

CONCLUSION

En réexaminant les méthodes et les stratégies de conservation d'art traditionnelles et en analysant les nouvelles stratégies qui sont en développement dans le domaine de la conservation d'art contemporain, l'article met l'accent sur l'aspect de l'interprétation du concept d'œuvres éphémères et le contexte dans lequel ces œuvres sont construites. En recherchant le cas *Wirtschaftswerte* de Beuys, la complexité de la conservation d'œuvres éphémères est mise en évidence. La méthode de conservation à appliquer peut varier selon les valeurs qui prévalent pour les conservateurs et les curateurs lors de leur travail. Une étude du contexte dans lequel l'œuvre est créée et l'introduction de l'expertise des techniques de préservation de nourriture employée dans l'industrie alimentaire comme opérateur de valeurs dans le processus décisionnel, nous permettent de comprendre le concept global de l'œuvre et d'appliquer la stratégie de conservation adaptée.

REMERCIEMENTS

Les auteurs voudraient remercier Peter Raggart pour son expertise scientifique, Frederika Huys et le personnel du SMAK pour leur coopération et pour les informations et la documentation nécessaires pour la présente recherche, ainsi que Ellen Ghysbrechts pour l'édition de l'article.

NOTES

¹ Pour plus d'informations, vous pouvez consulter la transcription du débat sur les problèmes de la conservation du *Eat/Food Art* (Van Damme 2006, 173).

² Le projet intitulé « Réseau des médias variables » peut ainsi, sans conteste, servir de modèle pour aborder la question de la préservation d'œuvres d'art réalisées par le biais de médias variables. Quant à la Fondation Daniel Langlois pour l'art, la science et la technologie, installée à Montréal, elle a contribué aux recherches sur les médias variables en menant une étude de cas relative à l'art numérique dans laquelle la stratégie de préservation des œuvres repose sur la notion d'émulation. Pour plus d'information sur ce projet veuillez consulter : <http://www.variablemedia.net/>. Par ailleurs, le vaste projet appelé *Inside Installations* consistait en une action internationale menée de 2004 à 2007, au sein de laquelle il s'agissait de recenser et de documenter de nombreux cas d'installations. Pour plus d'information sur ce projet, veuillez consulter : <http://www.inside-installations.org/home/index.php>.

- ³ Model décisionnel SBMK, Pays-Bas. <http://www.sbm.nl/uploads/decision-making-model.pdf> (consulté le 10 janvier 2010).
- ⁴ Traduction par l'auteur. http://www.getty.edu/conservation/publications/newsletters/24_2/personal.html (consulté le 2 décembre 2009)
- ⁵ Expertise Prof. dr. ir Peter Raggaert. Communication personnelle, 19 octobre 2010.
- ⁶ Expertise Prof. dr. ir. Bruno Demeulenaer. Communication personnelle, 20 octobre 2010.
- ⁷ L'œuvre *Wirtschaftswerte* de Joseph Beuys tombe en partie sous la responsabilité de la conservation préventive en utilisant une technique de conservation de l'industrie agroalimentaire (conservation matérielle). En même temps l'œuvre tombe sous la responsabilité de l'installation de l'œuvre (conservation conceptuelle).

RÉFÉRENCES

- BARKER, R., et A. BRACKER.** 2005. *Beuys is dead: long live Beuys! Characterising volition, longevity, and decision-making in the work of Joseph Beuys*. Tate Papers, Autumn 2005. <http://www.tate.org.uk/research/tateresearch/tatepapers/05autumn/barker.htm>.
- DURAND, A.** 2007. Perpétuer l'instant. Dans *Newsletter ICOM-CC, working-group Theory and History of Conservation-Restoration* (13) : 12–14.
- DURAND, A.** 2009. Valeurs, compromis et polémiques. Dans *CeROArt* 4. <http://ceroart.revues.org/index1259.html> (consulté le 21 janvier 2010).
- GILMAN, J.** 2001. Onderzoek naar de verpakking en stockage van levensmiddelen gebruikt in de actuele kunst, Thèse universitaire, Université de Gand, Belgique.
- HUMMELEN, Y.** 2005. Conservation strategies for modern and contemporary art. Dans *Cr- Tijdschrift over Conservering en restauratie* 3, 22–26. Amsterdam : ICN.
- HUMMELEN, Y., V. VAN SAAZE, et M. VERSTEEG.** 2008. Towards a symmetrical approach in conservation? Dans *ICOM-CC15th Triennial Conference Preprints, 22–26 September 2008*, vol. II, édit. J. Bridgland, 1041–1047. New Delhi : Allied Publishers Ltd.
- HUYS, F.** 2008. Rapport de condition: Butter and Beeswax, SMAK, Gand, Belgique.
- HUYS, F., SMAK,** communication personnelle, 19 octobre 2010.
- MANCUSSI-UNGARO, C.** 2009. Modern and contemporary art: a personal reflection. Dans *GCI Newsletter* (24.2). http://www.getty.edu/conservation/publications/newsletters/24_2/index.html (consulté le 2 décembre 2009).
- QUAGHEBUER, R.** 2002. Joseph Beuys, *Wirtschaftswerte*, 1980. Dans *Shopping. A century of art and consumer culture*, édit. Ch. Grunenberg et M. Hollein Ostfildern-Ruit, 199. Ostfildern : Hatje Cantz Publishers.
- VAN DAMME, C., P. VAN ROSSEM, et C. DE DIJCKER, éds.** 2006. *Art & Food, Food for Thought, Hedendaagse Kunst op het Menu*. Gand : Academia Press, Leerstoel Karel Geirlandt.
- VAN SAAZE, V., et G. WIJERS.** 2003. Reanimaties, Onderzoek naar de presentatie en registratie van vier media-installaties. Dans *KM* 46 : 18.
- VAN SAAZE, V.** 2009. A study into the presentation and conservation of installation artworks, Thèse de Doctorat, Université de Maastricht, Pays-Bas.
- WAGNER, C.** 1994. Le cas de Joseph Beuys. Dans *Conservation et restauration de l'art contemporain/Colloque*, Paris, 10–12 décembre 1992, la documentation Française, 76–87. Paris: École nationale du patrimoine.