

Restauratie stoelt op drie principes.

Wat moeten we ons daarbij voorstellen?

‘Op de eerste plaats is er het principe van de **reversibiliteit**. Zoals uit de naamgeving blijkt is het belangrijk dat elke behandeling (conservatie of restauratie) omkeerbaar moet zijn. Aanpassingen moeten discreet zijn en later opnieuw te verwijderen zijn. Het is immers mogelijk dat in de toekomst betere technieken ontwikkeld worden en dan mag een interventie nu latere onderzoeken en behandelingen niet in de weg staan. Het spreekt natuurlijk ook voor zich dat onze restauratoren alleen materialen en producten gebruiken die het culturele erfgoed niet beschadigen.

Vervolgens is er de **minimale ingreep**. In het verleden gebeurde het wel eens dat werken te zwaar werden aangepakt. Overdreven reiniging en ondeskundige aanpak waren de meest voor de hand liggende oorzaken. De minimale ingreep zorgt ervoor dat alle ingrepen tot het strikte minimum beperkt blijven. Conservatie is geen reconstructie.

Het laatste principe is de **herkenbaarheid**. Elke ingreep moet herkenbaar zijn, met het blote oog of met behulp van onderzoeksmethodes. Ingrepen moeten ondergeschikt zijn aan de historische materie.’

De restauratie van Dirk Bouts gebeurde onder leiding van uw echtgenoot David Lainé. Naar de buitenwereld toe bent u de power woman die op de voorgrond treedt. Hoe is het om als koppel samen een zaak te runnen?

‘Ik ben de enige in het team – naast onze office manager – zonder diploma van restaurateur. Mijn man leidt het onderzoek en ik richt me op de zakelijke kant. In die zin vullen we elkaar mooi aan. Als voormalig directeur communicatie en marketing van BOZAR ben ik het bovendien gewoon om meer op het voorplan te komen. Het is een veeleisende job waardoor we veel op de baan zijn. Maar dat houdt de relatie spannend. We hebben elkaar altijd wel iets te vertellen op deze manier. Of onze kinderen deze mening delen is niet altijd duidelijk, maar ze vinden het ook best fijn dat mama en papa niet altijd in de buurt zijn. In een volgende fase zal onze grootste uitdaging als groeiende kmo de focus zijn om onze ambitie uit te spreken. De vooral technisch begaafde ploeg zal ook een serieuze scheut ondernemerschap aan haar kerncompetenties moeten toevoegen.’

En tot slot, hebben jullie tips voor kunstverzamelaars om zo lang mogelijk te genieten van hun collectie?

Op onze website hebben we een aantal tips samengevat:

- Hang een schilderij niet in direct zonlicht en ook niet boven de verwarming; voortdurende schommelingen in temperatuur –

en daardoor relatieve vochtigheid – zijn zeer slecht voor het linnen of hout.

- Hang het werk op aan een stevige haak en aan een stalen ophangdraad aan de lijst.
- Hang een schilderij niet in de keuken of tegen een andere vochtige binnenmuur.
- Zorg – althans als dat esthetisch en kunsthistorisch verantwoord is – dat het doek gevernist is voordat vuil zich kan gaan vasthechten. Raadpleeg hiervoor altijd een restaurateur.
- Maak het oppervlak niet schoon, zeker als het niet gevernist is of poreuze materialen bevat. Is het werk bedekt met een vuilaanslag, vraag een restaurateur dan het werk schoon te maken en vervolgens eventueel te vernissen. Zelf reinigen kan de picturale laag van een schilderij onherstelbaar beschadigen.
- Reinig de achterkant van schilderijen nooit met een stofzuiger, want dit kan op termijn tot lelijke barsten aan de voorzijde leiden. Spinrag is op zich niet schadelijk en houdt schadelijke insecten zoals vliegen en vlinders effectief tegen.
- Zorg voor een goede doekspanning bij schilderijen want slap doek gaat bollen en vervormen. Raadpleeg hiervoor beter ook een restaurateur; het is onnodig hierbij risico's te nemen.

En vraag natuurlijk steeds de raad van een gekwalificeerd restaurateur. Een offerte is kosteloos en geeft u een goed inzicht in welke behandeling uw kunstwerk behoeft; ga zeker zelf niet prutsen! Want op het internet zijn er voldoende afschrikwekkende voorbeelden te vinden van goedbedoelde restauraties die uit de hand gelopen zijn.