

Département Propriété intellectuelle / NTIC / Médias

NUMERO SPECIAL

**LA QUESTION DE LA PROTECTION DES RECETTES DE CUISINE
PAR LE DROIT D'AUTEUR**

Alors que les plus grands chefs-cuisiniers français ont organisé, le 16 octobre 2008, à Paris, une manifestation pour soutenir la candidature de la France pour l'inscription de sa gastronomie au patrimoine immatériel de l'UNESCO, nous nous sommes interrogés sur la valeur juridique des recettes de cuisine et donc sur la possibilité de les protéger.

Rappelons que le projet de candidature française avait été annoncé le 23 février 2008 par le Président Nicolas Sarkozy, que le dossier devrait être déposé en août 2009 et que l'UNESCO devrait faire connaître sa décision début 2010.

Aucune gastronomie n'a pour l'instant été inscrite au patrimoine immatériel de l'UNESCO. Une telle inscription serait donc une première mondiale. En effet, une demande en ce sens déposée par le Mexique en 2005 avait déjà été rejetée...

■ **La loi n'exclut pas de facto les recettes de cuisine des œuvres protégées par le droit d'auteur**

L'article L. 112-2 du Code de la propriété intellectuelle dresse une liste de créations susceptibles d'être protégées par le droit d'auteur. Même si on y trouve exclusivement des œuvres perceptibles par la vue et par l'ouïe - telles que des œuvres littéraires, des compositions musicales, des œuvres audiovisuelles, des photographies ou des logiciels - rien n'interdit de voir dans une recette de cuisine une œuvre de l'esprit. Seules sont exclues de la protection par le droit d'auteur les idées qui sont de libre parcours.

La liste dressée par cet article n'étant pas exhaustive, une recette de cuisine pourrait a

priori être protégée, sous réserve bien entendu qu'elle soit originale.

■ **L'objet de la protection dans une recette de cuisine**

Une erreur assez répandue consiste à parler de protection des recettes de cuisine en se fondant sur l'originalité du goût.

Or, la saveur perceptible par le goût, ne se manifeste pas au travers de la recette de cuisine, mais de la préparation culinaire que celle-ci décrit.

Il faut en effet distinguer entre la préparation qui a un goût, et la recette de cuisine qui fournit des instructions, à l'instar des parfums dont il faut détacher la formule de la fragrance.

Précisément, les instructions ne relèvent du droit d'auteur que lorsqu'elles sont elles-mêmes mises en forme. On en revient à la protection de la recette sous sa forme rédigée, c'est-à-dire avec une certaine fantaisie d'expression qui la transformerait en une œuvre littéraire, tout à fait hétérogène à la recette.

En ce qui concerne les recettes de cuisine proprement dites, il a été jugé qu'elles ne constituent pas en elles-mêmes une œuvre de l'esprit, puisqu'elles s'analysent en une succession d'instructions voire une méthode. Il s'agirait donc d'un savoir-faire non protégeable.

■ Les conditions d'originalité d'une recette de cuisine

Pour qu'une œuvre soit protégée, elle doit être une création originale. Il faut donc que transparaissent le « sceau » de la personnalité du créateur pour qu'une préparation culinaire puisse prétendre à la protection par le droit d'auteur.

L'activité créatrice du chef cuisinier pourrait ainsi provenir de la sélection d'éléments à laquelle il procède.

Le choix des ingrédients entrant dans la préparation culinaire n'est pas purement fonctionnel ; le cuisinier agrmente des saveurs. En effet, une préparation culinaire n'est pas seulement dictée par des impératifs techniques puisque le cuisinier dispose d'une grande marge de manoeuvre.

Pour caractériser l'originalité, il faut donc s'interroger sur le point de savoir si le chef dépasse, renouvelle ou transgresse ces impératifs. Autrement dit, le critère déterminant sera celui de l'apport personnel du chef, ce dernier ne s'étant pas simplement contenté d'emprunter au fonds de l'art culinaire. Cet apport personnel peut s'effectuer alors dans la combinaison des ingrédients opérée. Cette notion de combinaison est effectivement déterminante d'une originalité dans de nombreux domaines (combinaison entre mélodie, rythme et harmonie en matière musicale par exemple).

■ Les solutions jurisprudentielles

Selon quelques décisions rendues en la matière, les recettes de cuisine décrivent des manières de procéder qui ne sont pas sujettes à la protection par le droit d'auteur. En revanche, il a été jugé que les recettes culinaires constituaient une compilation protégeable par le droit d'auteur en tant qu'œuvre littéraire (CA Paris, 1^{re} ch., 27 mai 1992).

Le Tribunal de Grande Instance de Paris, à l'occasion d'une affaire portant sur des leçons de cuisine filmées, a réaffirmé expressément que les recettes de cuisines ne constituaient pas en elles-mêmes une oeuvre de l'esprit (TGI Paris, 3^e ch., 30 sept. 1997).

En effet, au demandeur qui soutenait que ses créations culinaires s'analysaient en une œuvre au sens du Code de la propriété intellectuelle, le tribunal a répondu que si les recettes de cuisine peuvent être protégées dans leur expression littéraire, elles ne constituent pas en elles-mêmes une œuvre de l'esprit.

Il s'ensuit que le cuisinier ne peut prétendre qu'il a, en acceptant d'être filmé en train d'exécuter ses recettes, interprété une création protégeable.

Par conséquent, si pourtant rien dans les textes n'empêche de considérer que les recettes de cuisine sont des œuvres de l'esprit dignes d'être protégées par le droit d'auteur sous réserve d'être originales, force est de constater que la jurisprudence réfute ce raisonnement en qualifiant lesdites recettes de méthodes ou de savoir-faire.

La protection des recettes de cuisine en droit de la propriété intellectuelle posent les mêmes difficultés que celles auxquelles sont confrontés les parfums. Aujourd'hui, ces derniers peuvent faire l'objet de multiples protections qui contribuent ainsi à la lutte contre la contrefaçon. Un **brevet** peut par exemple protéger la formule chimique, tandis qu'une **marque** ou un modèle le flacon. En revanche, il demeure un problème majeur en ce qui concerne la protection par le droit d'auteur du parfum, et spécialement la condition d'originalité qui doit alors être vérifiée. En effet, seule la fragrance est susceptible d'être qualifiée d'originale. Or, il n'est pas toujours aisé de distinguer la formule chimique de la fragrance, tout comme la préparation culinaire de la recette proprement dite. Il reste donc à espérer que les juges fassent preuve de plus d'indulgence en ce qui concerne les œuvres perceptibles par le goût ou l'odorat.

Quoi qu'il en soit, il ne faut pas perdre de vue que les recettes de cuisine peuvent être protégées par les **brevets**, mais seulement en tant que procédé de fabrication, ce qui présente, au demeurant, un avantage fiscal certain...

P.D.G.B Société d'Avocats

174, avenue Victor Hugo
75116 Paris

Tél. : 00 (33) 01.44.05.21.21
www.pdgb.com

Julie JACOB - Benjamin JACOB - Sandy HERVE
Anne ROSSOUX