



La cuisine s'accommode mal avec le droit d'auteur

Dans une interview, le « producteur gastronome » de l'émission *Master Chef*, Brice Marion, précisait, au sujet des plats conçus par les candidats, que « n'importe quel cuisinier dans le monde peut les proposer à la carte de son restaurant » étant donné qu'« il n'existe pas de *copyright sur les créations culinaires ».**

Un propos qui étonne dans un pays où la tradition culturelle assimile aisément le cuisinier à un artiste qui, dans cette logique, pourrait se prévaloir d'un statut d'auteur. Outre-Atlantique, une chef new-yorkaise avait poursuivi son ancien sous-chef devant la justice pour avoir utilisé des croûtons de muffin dans la salade Caesar à la carte de son nouveau restaurant, une touche qu'elle utilisait au restaurant et qu'elle tenait de la cuisine de sa mère. Enjeux économiques, question d'ego et médiatisation des chefs font que ce type de conflits pourrait se multiplier.

Pour qu'une création culinaire soit protégée par le Code de la propriété intellectuelle, il lui faudrait répondre à trois critères : est-ce une œuvre de l'esprit ? Est-elle matérialisée dans une forme concrète (une idée ne suffit pas) ? Porte-t-elle l'empreinte de la personnalité de son auteur ?

Le Code de la propriété intellectuelle ne rejette pas la possibilité d'avoir la création culinaire reconnue comme une « œuvre de l'esprit » dans la mesure où elle fait appel à l'un des cinq sens. Pour l'instant, ne sont listées que des œuvres perceptibles par l'ouïe et la vue. Ce n'est pas une liste qui se caractérise par son exhaustivité, a toutefois rappelé le tribunal de grande instance de Bobigny. Peu de cas sont néanmoins portés devant la justice.

En Belgique, la question a, en partie, été résolue lorsque le tribunal de commerce de Liège a estimé que la création d'une recette de cuisine, similaire à un « programme d'ordinateur », ne pouvait bénéficier des droits d'auteur « si elle se contente d'énoncer les ingrédients nécessaires et les différentes opérations à réaliser en une formule strictement fonctionnelle ». Pour les chefs, la création culinaire ne peut être résumée à une suite de tâches qui aboutirait au même résultat à chaque tentative. « La cuisine, c'est quelque chose d'éphémère »,

affirme la chef Adeline Grattard. La cuisine est une question de sélection d'ingrédients, de dosage et de dressage. Et d'« émotion », rajoute Christophe Michalak, chef pâtissier qui « ne demande jamais de recettes ».

Si la cuisine est une affaire de transmission, il paraît peu aisé de retracer les origines multiples d'un plat. L'idée d'une bibliographie associée à chaque plat paraît peu commode en pratique. Ainsi, un chef ne travaille pas seul en cuisine ; il est accompagné de sa brigade. La création revêt alors une dimension collective et il paraît plus difficile de la protéger à la vue et au su de tous.

La création culinaire fait encore plus fi des supports et des lieux. Avantage aux recettes et idées qui se multiplient sur Internet ou encore à la mondialisation et aux voyages qui accroissent les sources d'inspiration. « Protéger une recette avec tous les outils médias existants, c'est difficile. Et cacher, ce n'est plus la tendance actuelle », estime le chef Jérôme Bancetel. « La tendance des jeunes cuisiniers est plutôt à l'échange d'idées, de fournisseurs, etc. »

Dans tous les cas, pourrait-on concrètement vérifier et appliquer une protection intellectuelle à des créations culinaires ? Les chefs restent sceptiques. « Défendre son petit truc pourrait être considéré comme de la prétention », avance Adeline Grattard. Et puis, « si on vous copie, c'est que vous êtes bon », affirme Pierre Gagnaire, chef du restaurant éponyme.

Pour Jérôme Bancetel, aujourd'hui, le moyen le plus aisé pour protéger sa création serait justement de la publier. « Si on a une superbe idée, on s'empresse de la diffuser pour ne pas se la faire copier. On l'immortalise en divulguant l'information au maximum. »

D'après Judith Chetrit, slate.fr

*copyright : droit d'exploitation, droit d'auteur