

THIMOTHÉE FRINGANS
UNIVERSITÉ LILLE 2

Les recettes de cuisine françaises peuvent-elles être protégées juridiquement ?

Chaque pays possède ses spécialités culinaires incontournables. S'agissant de la France, en 2010, le repas gastronomique à la française a été inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité par les experts de l'UNESCO. Etant donné la réputation gastronomique de la France à travers le monde, il est intéressant d'examiner la situation de la gastronomie et des recettes de cuisine dans le droit français. Il ne fait nul doute qu'il existe une réglementation alimentaire, des AOC¹, des AOP², des IGP³ et des règles concernant l'hygiène. Mais qu'en est-il du droit de la propriété intellectuelle français ? Celui-ci protège-t-il les recettes et les créations culinaires ?

La question qui vient à l'esprit est celle de savoir si une recette peut appartenir à quelqu'un ? Par exemple, un chef cuisinier peut-il grâce aux droits d'auteurs revendiquer la propriété et des droits sur une recette culinaire qu'il a créée ?

Les recettes de cuisine non protégeables en tant que telles par les droits d'auteur

En droit français, pour que les droits d'auteur couvrent une création, il faut que celle-ci soit considérée comme œuvre protégeable.

En effet, la création se doit, tout d'abord, d'être réalisée par l'homme. Il n'est pas question de parler de création pour le résultat de certaines activités d'animaux ou de robots. Il faut également que cette création soit un minimum fixée, c'est-à-dire qu'elle doit dépasser le seuil de l'idée.

Enfin et surtout, pour être considérée comme protégeable, l'œuvre doit être originale⁴.

1 Appellations d'Origine Contrôlées.

2 Appellations d'Origine Protégées.

3 Indications Géographiques Protégées.

4 Article 1. 112-4 du Code de la Propriété Intellectuelle français: « Le titre d'une œuvre de l'e-

L'originalité s'entend comme l'empreinte de la personnalité de l'auteur. Il faut que le créateur mette sa patte, un peu de lui dans sa création. On ne tiendra pas compte de la famille concernée par l'invention (littérature, art, musique...), ni de sa forme (orale, écrite, visuelle...) ou de son but (peinture pour une toile, peinture sur une assiette...). De plus, il n'est pas inclus de notion de mérite dans les conditions de protection⁵. Une œuvre pour être protégeable n'a pas besoin d'être belle ou l'auteur talentueux. La non prise en compte de ces critères laisse donc une palette de possibilités assez large.

Tout cela fait, qu'à priori, une création culinaire semble pouvoir être protégeable que ce soit en salé ou en sucré, à manger ou à boire, pour des recettes de particuliers ou de professionnels, que celles-ci soient bonnes ou mauvaises. Quant à l'originalité, il est aisément possible de penser qu'un chef cuisinier met de sa personnalité dans ses plats. Certains chefs possèdent même un style de cuisine bien particulier.

Pourrait-on, par conséquent, en déduire que les chefs français peuvent s'approprier leurs recettes culinaires grâce aux droits d'auteur français? Et bien, non!

En effet, la justice française, il y a quelques années, a vu se présenter à deux reprises une affaire où la question se posait. Cela a permis à la jurisprudence de prendre position sur le sujet, la loi n'y répondant pas.

Tout d'abord, le Tribunal de Grande Instance de Paris, en 1974, a pu indiquer que

Dans la mesure où les recettes culinaires ont été empruntées au fonds de l'art culinaire, elles constituent une compilation et, dans la mesure où elles sont inédites, elles s'apparentent à un cours ou à l'exposé d'une méthode ; les manières de procéder qu'elles décrivent ne sont pas, en tant que simples idées, sujettes à la protection de la loi de 1957, pas plus qu'elles ne sont, par ailleurs susceptibles d'être protégées au titre des brevets d'invention. » Il est ajouté que « Certes, à raison de sa composition et de sa forme, une compilation peut donner prise au droit d'auteur, de même qu'un cours ou l'exposé d'une méthode en tant que texte littéraire⁶.

Plus récemment, le Tribunal de Grande Instance de Paris, en 1997, a pu affirmer à propos d'une affaire dans laquelle un chef cuisinier est tombé en désaccord avec une société de production concernant ses recettes dans une œuvre audiovisuelle que

sprit, dès lors qu'il présente un caractère original, est protégé comme l'œuvre elle-même. » qui permet de déduire que l'œuvre doit être originale pour être protégeable.

5 Article 1. 112-1 du Code de la Propriété Intellectuelle français: « Les dispositions du présent code protègent les droits des auteurs sur toutes les œuvres de l'esprit, quels qu'en soient le genre, la forme d'expression, le mérite ou la destination. »

6 TGI Paris, 10 juil. 1974 ; D. 1975, somm. p. 40

Si les recettes de cuisine peuvent être protégées dans leur expression littéraire, elles ne constituent pas en elles-mêmes une œuvre de l'esprit ; qu'elles s'analysent en effet, en une succession d'instructions, une méthode ; qu'il s'agit d'un savoir-faire, lequel n'est pas protégeable⁷.

Dans ce conflit, le litige a été porté jusqu'à la Cour de Cassation, la Haute Juridiction française. Le chef cuisinier a obtenu gain de cause mais sans que les juges se soient prononcés sur la réelle protection des recettes de cuisine par les droits d'auteurs, ayant résolu le problème juridique sur un autre fondement.

Du point de vue de la jurisprudence française, les recettes culinaires ne sont pas des œuvres de l'esprit. Il n'est pas question de création mais de « savoir-faire », d'« habileté professionnelle », de « méthode », de « succession d'instructions », d'un « cours », d'un « exposé de méthode », d'« une manière de procéder décrite », voire de « simples idées ».

Les juges se refusent donc à qualifier autrement ce qu'ils ne voient que comme des successions d'instructions ou une méthode. Si nous analysons le raisonnement des juges, nous nous rendons compte que, de leur point de vue, les recettes culinaires ne sont que la description d'une succession d'actions, d'ordres, d'explications, d'instructions. Les juges ne voient nullement la composition culinaire comme une création culinaire.

La jurisprudence française ne s'est donc pas réellement prononcée sur les recettes culinaires en tant que création de plat ou de pâtisserie, sur l'alliance de saveurs comme alliance originale, par exemple, mais uniquement sur la recette culinaire en tant que marche à suivre pour cuisiner ou pâtisser.

Les recettes de cuisine protégées par les droits d'auteur en tant que texte littéraire

Comme nous venons de le voir, la jurisprudence française reconnaît sans problème une protection à la recette culinaire dans sa version littéraire. Cela a été dit sans détour par les juges dans l'affaire évoquée précédemment dès la première instance : « *Si les recettes de cuisine peuvent être protégées dans leur expression littéraire [...] »*⁸. Bien évidemment, comme toute œuvre, à condition qu'elle réponde aux conditions de protection. Il faut donc que la rédaction de la recette soit un minimum originale.

7 TGI Paris, 3ème ch., 1ère section, 30 sept. 1997, RIDA, juil. 1998, no 177, *La cuisine mettrait-elle les pieds dans notre P.L.A ?*, p. 273, note Pirreda ; RIDA, juil. 1998, no 177, *Jurisprudence*, p. 147, note Kerever.

8 TGI Paris, 3ème ch., 1ère section, 30 sept. 1997, RIDA, juil. 1998, no 177, *La cuisine mettrait-elle les pieds dans notre P.L.A ?*, p. 273, note Piredda ; RIDA, juil. 1998, no 177, *Jurisprudence*, p. 147, note Kerever.

Par conséquent, il ne faut pas copier ou s'approprier le texte d'une recette qui a été rédigé par un autre auteur. Certes, il n'y a sûrement pas autant de possibilités de se servir des techniques littéraires dans le texte d'une recette de cuisine que dans un roman. Pas non plus de possibilités de jouer habilement avec la langue française, mais il y a tout de même une façon de présenter les instructions d'une recette de cuisine. Il est donc normal de voir dans le texte d'une recette culinaire, une œuvre protégeable par les droits d'auteur. La protection est également étendue à la présentation des recettes : le texte, la photo, la disposition, la mise en page etc.

Des litiges ont permis aux juges français de préciser cela dans le cas de recettes publiées dans un magazine. Ainsi, en 1992, le Tribunal de Grande Instance de Paris a estimé, concernant des articles rédigés dans des rubriques culinaires d'un magazine, par une journaliste salariée, qui a poursuivi son ancien employeur en contrefaçon, que

Considérant que si les textes de ces articles revêtent un caractère nécessairement descriptifs, ils sont accompagnés de nombreuses illustrations destinées à mettre en valeur les plats cuisinés ou modèles choisis, qui, par leur agencement et leur composition, présentent un caractère original méritant protection⁹.

Cela a été confirmé en 2003 par la Cour d'Appel de Paris qui a reconnu l'originalité protégeable du texte des rubriques en relevant que si la journaliste a, en effet, incorporé des indications fournies par des tiers, elle a, au vu des informations techniques, procédé à leur sélection et leur mise en forme en leur assurant une « *présentation particulière* ». Ces opérations de sélection, de mise en forme et de présentation confèrent « aux ensembles ainsi constitués le caractère d'œuvre originale »¹⁰.

Les cuisiniers, détenteurs de savoir-faire

Pour la jurisprudence française, la recette culinaire est donc protégeable en tant que texte littéraire par les droits d'auteurs mais pas la recette en elle-même.

Il peut être compréhensible que les recettes de cuisine et la cuisine en général soient vues comme un savoir-faire par la jurisprudence. En effet, l'image du chef cuisinier qui est véhiculée est celle d'un cuisinier avec de l'expérience qui connaît la théorie et la pratique de la bonne cuisine, qui connaît les bases de la gastronomie, qui sait inventer de nouvelles créations et qui a un certain tour de main.

Quant à une recette de cuisine, c'est effectivement une suite d'instructions qui indique une méthode à suivre pour arriver à un plat ou une pâtisserie donnée.

⁹ CA Paris, 1ère ch., 27 mai 1992, RIDA 154, p. 157.

¹⁰ CA Paris, 4ème ch. B., 14 nov. 2003, RIDA, 1er juil. 2004, no 201, p.179-181, *Œuvres protégées sous condition d'originalité*, note Kerever.

Le savoir-faire peut être éventuellement protégeable juridiquement sous certaines conditions. En effet, le savoir-faire protégeable est défini par le règlement d'exemption du 27 avril 2004 relatif aux accords de transferts de technologies. Il y est présenté comme un ensemble d'informations pratiques non brevetées, résultant de l'expérience et testées, qui est secret, substantiel et identifié.

Les connaissances constituant le savoir-faire doivent bénéficier d'une protection en vertu des dispositions internationales et en vertu des accords ADPIC de 1994. La Convention d'Union de Paris prônait cette solution amplement mise en œuvre par la jurisprudence. En effet, c'est l'action en concurrence déloyale qui permet la protection du savoir-faire en l'absence de droit privatif ou à défaut l'action en responsabilité civile. L'usage est souvent l'action en concurrence déloyale, fondée sur les articles 1382 et 1383 du Code Civil français. Il faudra donc rapporter la preuve d'une faute, d'un préjudice et l'existence d'un lien de causalité entre les deux.

Le savoir-faire protégeable a donc deux intérêts

Le premier est de mettre en valeur les connaissances du cuisinier, de mettre en avant ce qu'il fait, ce qu'il invente, sa cuisine, ses recettes culinaires et donc ses créations culinaires. De plus, la qualification de savoir-faire protégeable permet la passation de celui-ci par un contrat de transmission de savoir-faire. Le savoir-faire protégeable possède donc une valeur patrimoniale.

Le second avantage est de permettre d'avoir une base sur laquelle s'appuyer pour demander la réparation de son préjudice.

Néanmoins, ce n'est pas l'outil idéal pour avoir une protection sur une recette ou sur une création donnée. Mais le système du savoir-faire, et surtout la gestion de celui-ci par le biais de la transmission, peut s'en approcher car cela permet au cuisinier d'avoir plus de contrôle sur ses créations.

Considérer une recette culinaire comme invention brevetable

Puisqu'une recette culinaire peut être nouvelle dans le sens où aucun cuisinier ou entreprise agroalimentaire n'aurait proposé auparavant une telle recette, on peut éventuellement penser qu'il est possible de la protéger par le brevet.

En théorie, cela peut effectivement être le cas si la création culinaire répond à plusieurs conditions.

Tout d'abord, il faut que la recette soit nouvelle, qu'elle n'ait jamais été imaginée auparavant. Ensuite, il faut qu'il y ait activité inventive, c'est-à-dire qu'il ne faut pas que la recette paraisse évidente pour un homme du métier, à savoir dans notre contexte, un cuisinier dont la cuisine est le métier ou un chargé de création culinaire dans une industrie

agroalimentaire par exemple. Et enfin, il faut que l'invention soit susceptible d'application industrielle, qu'elle soit destinée au commerce, destinée à être reproduite.

A priori, une recette peut donc répondre à ces trois premières conditions. De plus, il faut également que l'invention se propose de résoudre un problème. En cuisine, il s'agira plutôt de problème de cuisson, de tenue, de texture. Le fait de résoudre des problèmes en cuisine paraît donc tout à fait envisageable. Ajoutons à cela, qu'il existe, au sein de la Classification Internationale des Brevets, des classes concernant l'alimentation à savoir les classes A21, A22 et A23.

Tout cela amène à confirmer qu'une recette de cuisine est potentiellement brevetable.

Néanmoins, il n'est pas évident de pouvoir qualifier une recette de cuisine d'invention brevetable car souvent il manque une des conditions notamment l'activité inventive et surtout le fait d'apporter une solution à un problème technique donné. Effectivement, faire qu'un plat, une pâtisserie ou une préparation chocolatée soient bons, n'est pas un problème technique à résoudre dans le sens où l'entend le droit des brevets.

Cependant, en parcourant les bases de brevets, on peut se rendre compte que certaines recettes culinaires passent la porte du monde du brevet car il est possible de trouver des recettes de cuisine déposées et enregistrées à l'Institut National de la Propriété Industrielle français. Les domaines de la cuisine couverts par les brevets français sont majoritairement ceux de la panification, de la biscuiterie et de la confiserie. Les dépôts proviennent surtout d'entreprises agroalimentaires mais certains chefs étoilés français ont aussi procédé à des dépôts de recettes de cuisine ou de pâtisserie comme Pierre Hermé, Marc Veyrat, Guy Savoy, Pierre et Michel Troisgros ou Joël Robuchon.

La question qui peut se poser est celle de savoir si ces brevets ont réellement un fondement, s'ils ne sont pas seulement dissuasifs et s'ils valent réellement quelque chose devant une juridiction en cas de litige.

La jurisprudence française sur le sujet se fait rare mais nous pouvons citer une décision relative à un brevet portant sur un pain aromatisé qui a été annulé pour manque d'activité inventive¹¹.

Dans tous les cas, ce qui est sûr, c'est que le dépôt de brevet ne semble pas être le moyen le plus adapté aux cuisiniers, non seulement du fait du coût de la procédure, mais également du fait de la nature même du brevet. Effectivement, ce dernier n'a pas été pensé pour protéger des créations culinaires, il ciblerait plutôt les produits alimentaires faits à la chaîne par des sociétés agroalimentaires.

11 Cass. Com. 3 mai 1978, Bull. IV, no 124, p. 104.

Protéger l'esthétique grâce aux dessins et modèles

De nos jours, l'esthétique des plats est aussi important que le goût, l'équilibre des saveurs ou l'alliance des textures. Les chefs cuisiniers soignent leur présentation, font attention aux couleurs, au visuel de leur création culinaire.

Certains plats peuvent être qualifiés d'œuvres d'art dans le sens où les assiettes sont aussi jolies que certains tableaux en termes de forme, de couleurs.

Les photographies de ces plats sont bien évidemment protégées par les droits d'auteur. Ainsi, le photographe possède la propriété de ses clichés.

On peut logiquement se demander si l'aspect esthétique peut être protégé par le titre de propriété industrielle qu'est le dessin et modèle au même titre que la forme d'une chaise ou d'un parapluie, par exemple.

Pour qu'une création soit protégeable par le dessin et modèle, il faut qu'elle respecte certaines conditions à savoir le fait d'être nouvelle, dans le sens qu'elle n'ait jamais été divulguée auparavant ou alors pas divulguée depuis plus de douze mois, et qu'elle ait un caractère propre, c'est-à-dire que la création ne doit pas susciter une impression de déjà-vu.

Cela semble tout à fait possible notamment en pâtisserie où les gâteaux, les pièces montées ou autres gourmandises sont parfois de véritables sculptures, de vraies œuvres d'art. On peut penser, par exemple, au « biscuit moelleux au chocolat et éclats d'amandes, mousse au chocolat et aux éclats de chocolat noir à la fleur de sel » de Pierre Hermé pour Noël 2012 qui imite des souches recouvertes de neige ou à de nombreuses pièces montées.

Au-delà de la notion visuelle de design qui nous semble mériter protection, on peut constater que la classification des dessins et modèles, en l'occurrence la Classification de Locarno, prévoit, dans sa classe 1 les produits alimentaires. Celle-ci est partagée en plusieurs sous-classes visant boulangerie, biscuits, pâtisserie, pâtes, fruits et légumes, fromages, beurres, produits de boucherie, de charcuterie et de poissonnerie...

D'ailleurs, en effectuant des recherches sur la base de données de dessins et modèles, il est possible de trouver des bonbons, des gâteaux, des pièces montées, des glaces, des pizzas, des pâtés en croute, des brochettes, des sushis...

Cette protection offerte par le dessin et modèle interdit seulement de faire un plat ayant la même présentation. Il sera donc possible à un cuisinier de copier la recette d'un autre sous condition de ne pas arriver, intentionnellement ou pas, au même résultat esthétique dans l'assiette.

Le modèle peut donc être une très bonne solution pour protéger une création culinaire s'agissant de son apparence mais pas de la recette.

Se servir des marques comme protection indirecte

Il reste un troisième titre de propriété industrielle qui peut éventuellement servir en guise de protection des recettes de cuisine : la marque de commerce et de fabrique.

Bien évidemment, le type de marque qui pourrait correspondre le plus aux recettes de cuisine et aux créations culinaires serait la marque gustative et la marque olfactive.

Les marques olfactives émergent peu à peu. Bien entendu, il faudrait que la création culinaire créée par la recette ait une identité olfactive forte pour pouvoir envisager ce type de protection. Ainsi, par exemple, l'odeur, le parfum d'une création culinaire pourrait devenir la marque d'un produit industriel alimentaire, d'une confiserie, d'une chaîne de self-service etc.

Si les marques gustatives venaient à se développer, ce serait sûrement une façon idéale et durable de protéger une recette et création culinaires. Cependant, ce type de marque n'est pas encore adopté. L'enregistrement est impossible car la marque gustative n'est pas transcribable graphiquement.

Au jour d'aujourd'hui, ce qui convient le mieux est encore la marque tridimensionnelle. On rejoint un peu le dessin et modèle mais là, la forme n'aurait pas qu'un but esthétique, elle aurait également un but identitaire. Si on choisit tel produit alimentaire grâce à sa forme, sachant qu'il vient de telle entreprise ou chocolatier, alors on sait que l'on mangera le produit de telle recette. Tel est le cas pour la marque tridimensionnelle du célèbre lapin de Lindt.

S'agissant des marques plus classiques, c'est-à-dire les marques verbales, figuratives ou semi-figuratives, la protection ne se fait pas par le droit mais par la réputation et grâce aux consommateurs. En effet, il est possible de remarquer que certains produits alimentaires n'ont pas leur recette protégée par le droit mais qu'ils le sont quand même grâce à leur image ; celle-ci étant incarnée, représentée par une marque. Prenons l'exemple de Nutella, sa recette n'est pas protégée par le droit de la propriété intellectuelle mais plutôt par le secret de fabrique. Cependant, il est possible de considérer que la célèbre pâte à tartiner au chocolat soit identifiée par sa marque. En effet, dans les rayons des supermarchés, on trouve d'autres pots de pâtes à tartiner au chocolat mais le choix du consommateur avisé se portera probablement sur le pot de Nutella car il sait que celui-ci renferme la pâte différente des autres qui essayent de l'imiter. La marque est garante de la recette contenue dans le pot. On ne connaît pas la recette mais on sait que c'est cette marque-là qui la propose.

On peut citer plusieurs marques notoires qui le sont grâce à la qualité culinaire de leur produit : la boisson Coca Cola, les rillettes Bordeau Chesnel etc.

Cependant, cette correspondance entre marques et créations culinaires n'a rien de juridique et n'est aucunement une protection en tant que telle. La recette est mise en valeur par la marque mais n'est pas protégée par elle. Là, également, il ne s'agira pas de protéger la recette culinaire en elle-même mais plutôt d'essayer de protéger le nom de la

recette, ce qui pourrait inciter le consommateur à faire le lien entre un produit issu de telle marque et telle recette de cuisine.

En résumé, aucune des branches du droit de la propriété intellectuelle français, que ce soit la propriété littéraire et artistique et ses droits d'auteur ou la propriété industrielle, ne protège efficacement les recettes de cuisine.

Le droit français n'est donc pas enclin, au jour d'aujourd'hui, à protéger les œuvres éphémères qui relèvent du goût et de l'odorat. Si le droit de la propriété intellectuelle français ne peut offrir d'outils satisfaisants pour la protection des recettes et créations culinaires, d'autres pans du droit français peuvent peut-être venir en aide. Le seul recours possible est donc l'utilisation d'outils à la frontière du droit de la propriété intellectuelle comme le droit des contrats ou le système des responsabilités contractuelle ou délictuelle.

Protéger une recette de cuisine en la gardant secrète

Un chef cuisinier, dans son restaurant, peut opter pour la solution de la protection par le secret. Pour cette manière de procéder, il existe deux cas de figure : soit le cuisinier ne confie sa recette à personne, veille à être seul lorsqu'il cuisine et ne note rien de ses ingrédients, de ses proportions etc., soit il met dans la confiance les membres de sa brigade et veille à bien encadrer juridiquement la situation. C'est plutôt cette seconde solution qui concerne les entreprises agroalimentaires. Quoi de mieux pour illustrer le secret de fabrique que la boisson Coca-Cola dont la recette reste un mystère. Que ce soit le chef cuisinier ou l'entreprise agroalimentaire, lorsqu'il est décidé de recourir au secret, il faut alors utiliser divers outils pour enfermer la recette dans un secret protecteur.

Le secret de fabrique est, selon la jurisprudence française, un « *procédé de fabrication offrant un intérêt pratique ou commercial mis en œuvre par un industriel et caché de lui à ses concurrents* »¹².

Dans le domaine qui nous intéresse, c'est-à-dire la cuisine, le secret de fabrique peut concerner à la fois la recette culinaire en tant que liste d'ingrédients et la recette culinaire en tant que procédé de fabrication. En effet, un secret de fabrique culinaire est composé de multiples informations. Il s'agira de ne pas connaître les ingrédients, et si ceux-ci sont connus, de ne pas avoir les proportions, l'ordre des mélanges ou les barèmes et temps de cuisson. Et comme il s'agit ici de la cuisine industrielle, il est possible d'ajouter au secret les machines servant à cette préparation si spécifique tout en sachant que ces dernières peuvent, elles, être brevetables.

L'une des conditions pour qu'il y ait secret de fabrique est que l'aspect innovant de la création ne soit pas évident à reconstituer lorsque l'on achète le produit. S'il est facile de retrouver la recette d'une création culinaire rien qu'en la goûtant et en essayant de la

12 Cass. Crim., 12 juin 1974, Bull. Crim. no 218.

reproduire deux ou trois fois, il ne sera pas possible de qualifier la recette culinaire sur le terrain du secret de fabrique. La première condition est que la fabrication ait une spécificité telle qu'il est difficile de la deviner, de la découvrir. La seconde condition est que ce procédé de préparation, de fabrication soit secret. Le fait que ce procédé soit connu par plusieurs industriels n'est pas un problème¹³. Il y aura donc tout de même secret de fabrique même si plusieurs personnes sont informées.

Toutefois le secret de fabrique a des limites. Tout d'abord, le secret de fabrique se limite à la sphère du monde du travail et ensuite, il s'agit d'une protection a posteriori. Le système ne confère pas de droit privatif mais offre un système qui sanctionne les faits de divulgation. C'est pour ces raisons que c'est en amont qu'il faut soigner la mise en place du secret à l'aide de divers outils.

Il faut commencer par inclure systématiquement une clause de secret dans les contrats des salariés. Il faut les obliger à la confidentialité. Les clauses de confidentialité et de non communication des informations ont pour objet d'interdire aux salariés de communiquer le secret et les connaissances qu'ils ont reçus. Par conséquent, il faut bien veiller à ce que chaque personne qui a accès au secret ou à des éléments du secret soit sous clause ou sous contrat de confidentialité. La clause doit être adaptée en fonction de la personne et de son poste et selon l'importance du secret dont elle a connaissance. Il faut également penser au futur et plus précisément au jour où la personne quitte l'entreprise ou la brigade. Dans ce cas, les clauses de non-concurrence et non-rétablissement peuvent s'avérer très utiles. Le but est d'éviter que le détenteur du secret, une fois parti, se réinstalle à son compte ou soit embauché par une entreprise concurrente et qu'il exploite pour son activité ou divulgue à son nouvel employeur le si précieux secret.

Cependant, la mise en place de tout cet arsenal de clauses ne permet pas d'éviter la divulgation mais de la sanctionner si celle-ci a malheureusement eu lieu. Le droit des contrats, puisque le droit de la propriété industrielle et le droit de la propriété littéraire et artistique ne peuvent pas aider le cuisinier dans la protection de ses recettes, est un remplaçant appréciable qui peut être dissuasif mais qui n'est pas la solution miracle.

Face à ces constats, il est possible de dire que le secret complet est sûrement la meilleure protection, cependant son application est difficilement praticable au quotidien.

A contrario, il est possible de publier les recettes dans les livres et les magazines pour graver sur papier glacé qu'une dite recette émane de tel cuisinier.

La réputation est une autre forme de protection indirecte intéressante. L'entreprise agroalimentaire doit alors soigner son image de marque et sa communication auprès des consommateurs. Le chef cuisinier, lui, doit compter, pour la protection de ses créations culinaires, sur son nom, sa renommée, éventuellement accompagnés de la reconnaissance des étoiles du Guide Michelin ou du col bleu blanc rouge des Meilleurs Ouvriers de France.

13 Cass. Crim., 20 juin 1973, Bull. Crim. no 289.

SUMMARY

French culinary recipes. Does the legal framework for intellectual property provide their protection?

The study aims at an analysis of legal protection of French culinary recipes. While the French-style gastronomic meal has been listed in the Cultural Immaterial World Heritage of UNESCO, the situation of the recipes in French law can be regarded as a matter of great importance. The presented study aims at examining the problem of whether the French legal rules for intellectual property protect recipes and culinary creations and are focused on the author's copyright to the recipes. Patents, industrial designs or trademarks are not suited to providing culinary recipe protection. The secrets and know-how seem to be protected but only after the fact. As for the author's rights, the recipe is merely treated as a work of literature.

KEYWORDS: intellectual property law, copyrights, French culinary recipes

List of Authors

- Michał Białkowski M.A. Adam Mickiewicz University Poznań
- Sergey Bochkarev Ph.D. Herzen State Pedagogical University of Russia
- Remigiusz Chęciński Adam Mickiewicz University Poznań
- Alexandre Departout Adam Mickiewicz University Poznań
- Thimothée Fringans M.A. Lille II University
- Andrzej Gadkowski M.A. Adam Mickiewicz University Poznań, University of Geneva
- Olga Gerlich B.A. University of Wrocław
- Diana Ilków M.A. Adam Mickiewicz University Poznań
- Paweł Jaros The John Paul II Catholic University of Lublin
- Jakub Józwiak Adam Mickiewicz University Poznań
- Ivo Kucharczuk University of Warsaw
- Tomasz Lewandowski M.A. Adam Mickiewicz University Poznań
- Sławomir Marciniak M.A. Adam Mickiewicz University Poznań
- Michał Marszelewski Nicolaus Copernicus University in Toruń
- Tymoteusz Mądry Adam Mickiewicz University Poznań
- Szymon Paciorkowski M.A. Adam Mickiewicz University Poznań
- Łukasz Pilarczyk M.A. Adam Mickiewicz University Poznań
- Choocheewan Tamisanont M.A. Saint Petersburg State University
- Hanna Urban-Dechnik M.A. Adam Mickiewicz University Poznań
- Semen Yankevich M.A. National Research University Higher School of Economics
- Marta Zalewska LL.M. Adam Mickiewicz University Poznań

