

Zan. zi bar

BAR À POIVRES
PEPPER BAR • PFEFFERBAR



4 VERITES / THE GUEST

DIDIER RIEBEL
ARC INTERNATIONAL

LE CLUB DES CHEFS

DRESSAGE DE TABLE MINIMALISTE
MINIMALIST TABLE DRESSING

SPECIAL GIA / GIA SPECIAL

LA TRESORERIE
FRANCE FINALIST

LE DROIT D'AUTEUR AU SERVICE DES GRANDS CHEFS ?

L'art culinaire serait-il enfin juridiquement reconnu comme tel ? Les chefs pourraient bientôt pouvoir interdire à leurs clients de partager les photographies de leurs assiettes sur les réseaux sociaux. C'est ce qu'a décidé la Cour fédérale de Justice allemande, reconnaissant pour la première fois une possible protection de l'apparence visuelle des préparations culinaires par les dispositions légales en matière de droit d'auteur.

La décision allemande, rendue en 2013 et rapportée par le quotidien Die Welt, a fait l'effet d'un raz-de-marée au sein de la « Foodosphère », et pour cause ! Plus qu'une simple mode, le partage des photographies de nourriture sur les réseaux sociaux est devenu, au cours de ces dernières années, une occupation à part entière. La recrudescence des photographies de plats sur la toile n'est pourtant pas toujours du goût des chefs. Malgré l'impact publicitaire positif et gratuit qu'apporte la propagation de ces images, certains chefs sont agacés par le comportement de leurs clients, qui privilégient leurs smartphones à leurs fourchettes. D'autres se soucient de préserver le privilège associé à la découverte du plat, support de leur identité culinaire. En Allemagne désormais, il n'est plus permis de prendre une photographie d'un plat et de le partager sur les réseaux sociaux sans avoir préalablement obtenu l'autorisation du chef, sous peine de porter atteinte à ses droits d'auteur. Il s'agit bien ici d'une protection portant sur l'apparence visuelle du plat, et non pas sur la composition du plat lui-même. Cette décision, qui concernerait d'ailleurs toute création ayant nécessité un arrangement culinaire, n'est pas réellement surprenante et pourrait parfaitement être reprise en droit français, sous certaines conditions.

La preuve de l'originalité de l'apparence des préparations culinaires : une condition essentielle.

Le Code de la propriété intellectuelle protège 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. Il n'existe à cet égard aucune

SHOULD TOP CHEFS HAVE COPYRIGHT?

Should the culinary arts at last be legally recognised as such? Chefs could soon be able to prohibit their customers from sharing photographs of their dishes on social networks. This was the decision of the German Federal Court of Justice, who for the first time recognised that the visual appearance of culinary preparations could be protected by means of legal provisions relating to copyright.

The German court decision was handed down in 2013, and was reported in the newspaper Die Welt. The decision gave rise to something of a sea change in the so-called Foodie-sphere, and with good reason! Sharing photographs of food on social networks has in the past few years become more than just a fun trend – it's now a full-blown job in its own right. And yet the outbreak of photographs of culinary dishes on the internet doesn't always go down so well with Chefs. Despite the positive and free publicity impact that spreading these images brings, some Chefs are annoyed by how their customers are behaving, as diners opt for the phone over the fork. Other Chefs are more concerned with preserving the privilege of discovering a dish, which is a mechanism of supporting their culinary identity. But now you can no longer take a photograph of a dish in Germany and share it on social networks without the Chef's permission, under penalty of infringing copyright. This is all about protecting the dish's visual appearance, not the composition of the



Corinne Champagner Katz

Avocat au Barreau de Paris
Spécialiste en droit de la propriété intellectuelle
Consultante en intelligence économique
Barrister at the Paris Bar
Specialist in Intellectual Property
Consultant on Economic Intelligence

Emmanuelle GODART

Avocat au Barreau de Paris / Barrister at the Paris Bar
CCK Avocats - www.cckavocats.com

liste exhaustive des œuvres susceptibles d'être qualifiées d'œuvre de l'esprit au sens de la loi. Ainsi, il est tout à fait envisageable qu'un plat, au même titre qu'une peinture, puisse être érigé « au rang » des œuvres de l'esprit protégeables par le droit d'auteur. Le caractère éphémère de l'apparence des préparations culinaires ne semble pas non plus être un obstacle à un possible octroi de la protection par le droit d'auteur. En effet, la fixation de l'œuvre ne constitue pas un critère nécessaire à sa protection. Néanmoins, il ne serait pas question d'envisager la protection d'une simple assiette de frites ou d'un traditionnel chou à la crème, dépourvus de toute originalité ! Pour accéder à la protection par le droit d'auteur, l'œuvre doit être originale, c'est-à-dire empreinte de la personnalité de son auteur. L'originalité d'une œuvre s'apprécie au cas par cas. Elle peut par exemple se déduire de la preuve du processus créatif mené par l'auteur, de la démonstration d'un parti pris esthétique reflétant sa personnalité, ou encore du choix arbitraire des formes et des matières, lui permettant de distinguer son œuvre des autres œuvres du même genre. Il serait dès lors parfaitement envisageable qu'une présentation artistique et travaillée d'un plat de chef, reflétant son identité culinaire, puisse être reconnue comme originale et ainsi bénéficier de la protection par le droit d'auteur.

Une question reste en suspens, qui serait le titulaire de ces droits ?

Le chef, le commis ou le restaurant ?

Les dispositions de l'article L113-1 du Code de la propriété intellectuelle précise que « la qualité d'auteur appartient, sauf preuve contraire, à

dish itself. The decision, which covers all creations that necessitate a culinary arrangement, is not all that surprising and could under certain conditions quite easily become enshrined in French law too.

Evidence of the original nature of the appearance of culinary preparations: a vital condition

The French Intellectual Property Code protects copyright on all kinds of intellectual works regardless of their type, their means of expression, their worth and their intended audience. There is for these purposes no exhaustive list of created works that could qualify as an intellectual creation in the legal sense, and so it is entirely possible that a dish, just like a painting, could be classed among the ranks of an intellectual work that is protected by copyright. The temporary nature of the appearance of the culinary preparation would not appear to be an obstacle to its potential for being granted copyright protection, and actually the permanent nature of a created work does not amount to a required criteria for its protection. But this is not about considering the protection of a mere plate of French fries or a traditional cream puff devoid of any originality! In order to qualify for copyright protection, the work has to be original – in other words, imbued with the character of its creator. The originality of a work is assessed on a case by case basis. By way of example, the originality may be concluded from the evidence of the creative process undertaken by its creator, or the demonstration of the aesthetic input that reflects the creator's personality, or the arbitrary choice of the forms and the materials resulting in the work being able to be distinguished from other works of the same kind. So now it is perfectly feasible that the artistic and considered presentation of a Chef's dish that reflects the Chef's culinary identity could be recognised as original, and therefore benefit from copyright protection.

There is an issue that is still outstanding: who holds these rights? Is it the Chef, the commis staff or the restaurant?

The provisions of Article L113-1 of the French Intellectual Property Code state that "the quality of being the creator belongs, unless evidence to the contrary is provided, to the person or the people under whose name the work is imparted." In the case being considered here, the Chef

celui ou à ceux sous le nom de qui l'œuvre est divulguée ». Dans le cas de la décision discutée, c'est le chef du restaurant qui s'est vu attribuer la qualité d'auteur, lui permettant d'interdire le partage des photographies de son plat sur les réseaux sociaux. Il est possible de se demander si, dans des circonstances différentes, la qualité d'auteur pourrait bénéficier à d'autres intervenants, voire au restaurant lui-même. L'article 113-2 du Code de la propriété intellectuelle définit l'œuvre collective comme étant « l'œuvre créée sur l'initiative d'une personne physique ou morale qui l'édite, la publie et la divulgue sous sa direction et son nom et dans laquelle la contribution personnelle des divers auteurs participant à son élaboration se fond dans l'ensemble en vue duquel elle est conçue, sans qu'il soit possible d'attribuer à chacun d'eux un droit distinct sur l'ensemble réalisé ». Ainsi, la présentation originale d'un plat divulgué sous le nom d'un restaurant, créée en fonction des directives données par celui-ci, et dont il n'est pas possible de distinguer la contribution de chacun des cuisiniers dans sa réalisation, pourrait être considérée comme étant une œuvre collective, pour laquelle seul le restaurant serait titulaire de droits d'auteur. Dans le cas contraire, si la participation de chacun des cuisiniers était parfaitement identifiable, la qualité de co-auteur de l'œuvre pourrait leur être reconnue. Pourrait-on encore imaginer un mécanisme de cession des droits d'auteur du chef étoilé portant sur l'apparence de son plat au profit d'un restaurant ou d'une entreprise tierce, par exemple spécialisée dans la fabrication de plats cuisinés. La reconnaissance d'un droit d'auteur sur les apparences des préparations culinaires pourrait permettre aux chefs, à défaut de pouvoir protéger les qualités gustatives de leurs plats, de s'assurer d'une protection visuelle de ceux-ci et ainsi de pouvoir valoriser leurs apports intellectuels et esthétiques sur lesquels s'appuie également leur notoriété.

Que les passionnés se rassurent, le simple fait de prendre une photographie de son plat dans un restaurant n'est pas répréhensible.

L'utilisation privée de photographies de plats, y compris dans le cadre familial, ne saurait porter atteinte à un quelconque droit d'auteur. En toute hypothèse, seule une communication de l'œuvre reproduite au public, via les réseaux sociaux par exemple, en l'absence de l'autorisation de l'auteur, pourrait porter atteinte à ses droits. En France, aucune décision de justice similaire n'a encore été rendue, et, si certains chefs s'exaspèrent du comportement de leurs clients gourmets, il paraîtrait certainement délicat de se lancer dans une procédure judiciaire à l'encontre de l'un d'eux. Comptant sur la loyauté de leurs clients, certains chefs étoilés semblent avoir trouvé la solution : des panneaux mentionnant l'interdiction de photographier les plats, placés à l'intérieur du restaurant. Quand viendra le temps où les restaurants se situeront au rang de la protection des musées, représentations artistiques et expositions, il ne sera pas choquant que, si nos papilles ne peuvent cautionner un monopole, nos yeux eux, apprennent à le respecter.

of the restaurant would be the person to whom the quality of being the creator would be attributed, and the Chef would be the person who could prohibit the sharing of photographs of their own dish on social networks. You may well ask if, under different circumstances, the quality of being the creator could be assigned to others that have taken part in the creative process, or even the restaurant itself. Article 113-2 of the French Intellectual Property Code defines a collective work as follows: "the work, created at the initiative of an individual person or legal entity that puts it together, publishes it and disseminates it under their direction and in their name and in which the personal contribution of various creators is an element of its creation, occurs as part of an overall process for the purposes for which it was designed, without it being possible to attribute to each of these persons a distinct right to the entire creation made." So the original presentation of a dish that has been imparted in the name of the restaurant and created in accordance with the directives provided by this restaurant, and in which it is not possible to distinguish the contribution of each cook in its creation, could be considered to be a collective work to which only the restaurant would hold the copyright. On the other hand, if the involvement of each of the cooks is clearly identifiable then the quality of co-creatorship of the work could then be awarded to each one. Perhaps we could see a mechanism arise by which the transferring of the copyright of a starred Chef could be linked to the appearance of the Chef's dish to the benefit of a restaurant or third party business, for example one that specialises in making cooked dishes. Recognition of copyright over the appearance of a culinary preparation could mean that Chefs, unable to protect the taste elements of their dishes, might secure themselves the visual protection of these dishes and thereby boost the value of the intellectual and aesthetic contributions on which their reputation also rests.

To reassure enthusiasts of good food - there is nothing wrong with just taking a photo of a dish in a restaurant.

Private use of photographs of culinary dishes, including in a family setting, would not infringe any copyright. In all circumstances, it is only the communication of the reproduced work to the general public via social media, for example, that could result in a breach of copyright in the absence of the creator's permission. No comparable legal decision has been made in France, and whilst some Chefs are exasperated by the behaviour of their gourmet customers, it would clearly be quite a delicate matter to launch legal proceedings against a customer if this was to happen. Some starred Chefs are falling back on the loyalty of their customers and are making use of a solution that involves placing information panels inside the restaurant stating that the photographing of dishes is not allowed. There may well come a time when restaurants are awarded the same degree of protection as museums, artistic representations and exhibitions. Our taste buds might not warrant a monopoly on the dish but our eyes might learn to respect one, and it would hardly be a surprise if this situation were to come about.