



LE GOÛT DES AUTRES

Par PASCAL AUCLAIR

Yves Bismuth, du palais au palais

Une recette de cuisine peut-elle revendiquer sa protection par le droit d'auteur ?

Non, estime la jurisprudence. Oui, répond l'avocat lyonnais Yves Bismuth qui met... les pieds dans le plat !



Yves Bismuth

La parole est à la défense... Maître Bismuth, quel est votre prochain cheval de bataille ? Le bon goût, monsieur le Président, le bon goût ! Et oui, le brillant avocat lyonnais, spécialisé en propriété intellectuelle et droit d'auteur, s'est mis en tête de protéger la création culinaire chère aux grands chefs qu'il côtoie régulièrement. "L'idée m'est venue lors d'une discussion à bâtons rompus avec mon ami Joseph Viola dans le cadre de l'émission *Du Tac au Toque*, sur TLM", confie le juriste, arguments à l'appui. "Jusqu'à

présent, la Cour de cassation n'a pas accepté de reconnaître la propriété intellectuelle des créations culinaires, estimant qu'il s'agit d'œuvres éphémères et non pérennes. Or, une recette est à mon sens une œuvre de l'esprit qui, si elle présente un caractère original, doit prétendre à la protection sur le fondement du droit d'auteur".

Persuadé qu'une telle démarche ne peut venir que de la capitale de la gastronomie, Yves Bismuth va donc plaider la cause des chefs "afin qu'ils soient reconnus comme des créateurs à part entière et que leurs recettes soient protégées comme des œuvres originales". Dans son esprit, le premier plat à revendiquer une protection par le droit d'auteur ne pourrait être que la fameuse soupe VGE "en reconnaissance à l'œuvre globale de Paul Bocuse, la pyramide de Kheops de la cuisine lyonnaise". La poularde demi-deuil de la mère Brazier et plus généralement toutes les recettes emblématiques des mères locales devraient également s'inscrire dans cette démarche, ce qui faciliterait leur transmission.

Avant d'engager ce combat pour la défense du bon goût, l'avocat lyonnais envisage d'organiser l'an prochain, à l'institut Paul Bocuse, un colloque sur "l'œuvre gastronomique" en présence de grands chefs, de juristes, de critiques culinaires...

En attendant, cet inconditionnel de Daniel et Denise va continuer de travailler son sens gustatif chez Mathieu Viannay ou au Zinc-Zinc. "Paradoxalement, j'aime les recettes simples, deux œufs au plat, un bœuf bourguignon ou un foie de veau déglacé", précise l'avocat qui, depuis vingt ans, invite chaque année tous les membres de son cabinet à la table d'un grand chef lyonnais. "Pour mes quarante ans de prestation de serment, en décembre dernier, on est allé chez Philippe Cauvreau, à la Rotonde. Un grand moment !". Une bonne habitude dont pourraient s'inspirer tous les dirigeants lyonnais, histoire d'inculquer le sens du bon goût à leurs salariés... ~