



LES NOUVELLES

Magazine trimestriel de l'Institut de la Gastronomie Française
Numéro Été 2023

Attention :
Assemblée Générale
de l'I.G.F. le 11 sep-
tembre 2023
Voir pages 7 et 8

Dijon : Journées internationales du Droit de la Gastronomie - 2ème session – 3 juin 2023



Voir pages 3,4 et 5



Palais des États de Bourgogne - salle de Flore - de G à D Antonio Vendeiro, Vice-président de la Délégation Suisse, Me Aldo Bulgarelli Délégation d'Italie, avocat à Vérone, Marie-France Guyot-Renaud Présidente de la Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France, Thomas Soulard, trésorier de la Commanderie, Madeleine Chef Cuisinier Président de l'Institut de la Gastronomie Française, Me Simon Lambert Avocat au Barreau de Dijon, Audrey Sadde, Commandeur à Dijon

Animateur de la séance :
Dominique Bruillot
Éditeur de Presse



Magazine trimestriel de

L'Institut de la Gastronomie Française

Siège social :
9, route de Saint-Loup
70210 Mailleroncourt
Saint-Pancras
Tél. 03 84 92 85 03

*

Alain MADELEINE
Président fondateur
et en exercice

Michel Prével
Secrétaire Général

Monique Lacreuse
Trésorière

N° Eté 2023

ISSN n° 1289 – 2742

*

Autres administrateurs :

Jacques Franzini
Pâtisserie-Chocolaterie

Pierrette Garot-Metler
Médias

Christophe Gay
Maître-Restaurateur

Marie-France Guyot-Renaud
Conseillère artistique

Michel Prével
Produits des terroirs

Mariette Andrianjaka Mufraggi
Chef de Cuisine - Déléguée
Générale pour l'Océan Indien

Pierre Blanc
Docteur Es-sciences,
Représentant pour
la Confédération Helvétique



Sommaire

® Le Président Alain Madeleine
à Dijon les 2 et 3 juin

® Commanderie Internationale
des Cordons Bleus de France :
A la table du droit (2^{ème} session) :
le droit alimentaire, le droit de la gastronomie
à Dijon - 2 et 3 juin 2023



® Commanderie Internationale
des Cordons Bleus de France :
Prix littéraire du Droit de la gastronomie 2023

® Camembert : *Fromage de France et du Monde*

® Convocation à l'AG de l'IGF le Lundi 11 septembre 2023

® Visite en Alsace : Restaurant Kirmann d'Epfig
Reportage Michel Prével

® Lettre du Président des Maîtres Cuisiniers de France

® Concours d'éloquence - Fête du Droit 2023 :
Le corps animal doit être protégé comme le corps humain

® Du bon sens dans notre assiette :
Ce que nous avons oublié de nos ancêtres chasseurs-cueilleurs

® Le Pic Assiette à Vesoul
Reportage Michel Prével

® Météo : Fable de et par Jean-François Naquet-Radiguet

® Recette d'Alain Madeleine : *La soupe de moules*

® Communication de votre adresse mail au Secrétaire Général

® Transmettre la connaissance du vin à l'avenir
Convivialité et partage : notions clés du vin

® Bienvenue au Bistrot DuPont à Pont Sainte Marie
Reportage Michel Prével

® L'Incroyable histoire de la bière :
De la préhistoire à nos jours, 15 000 ans d'aventure

® Visite d'une ferme auberge bressane, élevage et repas :
La Bonardière
Reportage Michel Prével

◆ Bulletin d'adhésion 2023
à L'Institut de la Gastronomie Française



Rédaction & Service de Presse
Jean-Paul BRANLARD
Syndicat des Journalistes de la Presse Périodique
Carte de Presse SJPP 2023 n° 6109213 www.sjpp.fr
Association Professionnelle des Chroniqueurs
et Informateurs de la Gastronomie et du Vin
<https://apcig.fr>



Commanderie des Cordons Bleus de France



COMMUNIQUE DE PRESSE de la Commanderie... JUIN 2023

*A la table du droit (2^{ème} session) :
le droit alimentaire, le droit de la gastronomie
à Dijon - 2 et 3 juin 2023.*

L'association Commanderie internationale des Cordons bleus de France (CICBF) créée à Dijon en 1949 s'invite à la table du droit depuis 2019 avec des rencontres thématiques et le Prix littéraire du Droit de la Gastronomie.

Marie-France Guyot-Renaud, présidente depuis 2014, professionnelle de l'événementiel, passionnée de gastronomie et de partage dans l'art de vivre, directrice générale adjointe du Parc des Expositions et Congrès de Dijon de 1980 à 2000, à l'initiative d'événements uniques comme, entre autres, Florissimo, de reconstitutions en situation sur l'art et la culture à travers les siècles aux Hospices de Beaune de 2002 à 2006, de la mise en scène d'un hymne de 4 mois en 2008 dédié à la sculptrice Camille Claudel au musée archéologique de Dijon, Jean-Paul Branlard, docteur en droit privé, chercheur associé au Centre d'études et de recherche en droit de l'immatériel - CERDI – à l'Université de Paris Saclay, Alain Madeleine, président de l'Institut de la Gastronomie française (IGF) et de Thomas Soulard, membre du bureau, trésorier de la Commanderie, ont voulu s'associer à l'enrichissement de l'image gastronomique de la capitale de la Bourgogne-Franche-Comté en développant sur un long terme des rencontres de réflexion concrète sur le droit de la gastronomie.

La participation de l'Ordre des avocats du Barreau de Dijon a permis de créer une bonne communication en lien avec les magistrats, les avocats et les professions libérales. Le soutien de Dijon métropole a donné un sens et un cadre au travail sur le sujet concernant l'art culinaire et le droit alimentaire à une époque où l'engouement pour la cuisine attire de plus en plus gourmets et gourmands. Pour information, la prochaine session sera ouverte au public.

Le 3 juin 2023, le thème générique de la rencontre « Gastronomie ? Définir l'indéfinissable ... Les apports et rapports cachés du droit » a vu intervenir Me Thimothée Fringans-Ozanne, avocate au Barreau de Lyon et docteure en droit de la propriété intellectuelle, sur le sujet de la protection des recettes et créations culinaires. avant la remise du Prix littéraire du Droit de la gastronomie 2023 par la Commanderie. Elle a évoqué sa thèse de doctorat en droit et surtout la [proposition de loi visant à garantir la protection des recettes régionales françaises et des créations culinaires qui a été déposée le 6 avril 2023 au Sénat.](#)

Cette proposition a pour premier objectif de répertorier les recettes régionales françaises. Ce travail important se ferait par des professionnels des

métiers de bouche, des historiens, des associations, les régions et sur la base d'inventaires déjà existants comme les travaux du Conseil National des Arts Culinaires (CNAC). Ensuite, les restaurateurs et les industriels pourraient signaler à leurs clients une recette traditionnelle à l'aide d'un logo officiel. A contrario, indiquer faussement qu'un plat est réalisé selon la recette régionale française alors qu'il ne l'est pas, serait puni car ce comportement consisterait en une pratique commerciale trompant le consommateur.

Le second but du texte est de créer le certificat de création culinaire, un titre de propriété délivré par l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI), qui permettrait de récompenser les créateurs de recettes innovantes en leur conférant un monopole d'exploitation temporaire. Sur le modèle des autres titres de propriété industrielle déjà existants, une création culinaire qui serait nouvelle, issue d'une activité créatrice et présentant un caractère gustatif propre pourrait prétendre à la protection.

L'adoption de ce texte législatif permettrait de protéger les gastronomies régionales et leurs recettes traditionnelles constituant le patrimoine culinaire et culturel français mais aussi les créations culinaires nouvelles grâce au droit de la propriété intellectuelle.

Pour ceux que le sujet intéresse et qui souhaitent que cette proposition de loi soit votée au Parlement et devienne une loi en vigueur, estimant que la cuisine française doit être protégée, la conférencière invite à consulter le site de l'association TOQUALOI.

Des interventions, notamment de Me Simon Lambert, avocat au Barreau de Dijon représentant le Bâtonnier Jean-Philippe Schmitt, d'Alain Madeleine, de Xavier Mirepoix, président de l'Ecole des Métiers Dijon Bourgogne, ont émaillé les échanges en partant d'exemples de produits et recettes locaux, savoureux et juridiques ayant fait jurisprudence.

Comme aime à le dire Jean-Paul Branlard : « Dans une assiette ou dans un verre, quoique l'on mange ou boive, se trouve 97% de droit » ! A l'issue de la manifestation, la Commanderie internationale des Cordons bleus de France, représentée par Marie-France Guyot-Renaud, Thomas Soulard, les adhérents, et en présence de Commandeurs des Délégations d'Italie, de Hong Kong et de Suisse, ont remis le Prix littéraire du Droit de la gastronomie 2023 attribué à l'ouvrage : GASTRONOMIE ET DROIT, *entre droit culturel et droit économique.*

Le beau, le bon, le goût sous la coordination d'Alexandre Quiquerez, ouvrage collectif réalisé par 14 spécialistes aux Editions BRUYLANT.

Commanderie des Cordons Bleus de France

COMMUNIQUE DE PRESSE de la Commanderie... JUIN 2023



Quelques photos souvenir
(© Commanderie...)



Thimothée Fringans-Ozanne, conférencière



CONTACT

Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Chez Madame Marie-France Guyot-Renaud, Présidente
102, avenue Victor Hugo - Villa n°3 - 21000 Dijon
mail : cordons.bleus.france@gmail.com
tel : +33 6 13 23 49 17

Commanderie des Cordons Bleus de France



@photoTh. Fringans-Ozanne

Thimothée Fringans-Ozanne, avocate, conférencière & Alexandre Quiquerez, coordinateur de l'ouvrage, Université Lyon 2



Prix littéraire du droit de la gastronomie 2023
décerné par la Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France

Préface : Julien Denormandie, Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Président du Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux

Notion fuyante et difficile à appréhender pour le juriste, la gastronomie désigne, au sens étymologique, «l'art de régler l'estomac» (du grec gastèr, «ventre», «estomac», et de nomos, «loi»). Au-delà de la simple alimentation, elle suggère une idée de qualité du plat ou du repas et repose sur la maîtrise d'un art et d'un savoir-faire culinaires.

Comme pour toute autre pratique sociale, le droit n'ignore pas les créations et entreprises gastronomiques. En réalité, les rapports entre la gastronomie et le droit sont nombreux et divers, compte tenu des différents intérêts à protéger: intérêts des acteurs économiques comme des consommateurs, intérêt général lié à la sauvegarde de la culture. Le droit de la propriété intellectuelle, le droit fiscal, le droit international public, par exemple, s'invitent à la table du restaurateur et du gourmet. La réception de la gastronomie par le droit tergiverse entre une approche très matérielle et économique et une autre, de nature culturelle et artistique. Ce que l'on peut appeler par simple commodité pratique «le droit de la gastronomie», champ au confluent du droit économique et du droit de la culture, n'est pas réductible au droit «de» ou «à» l'alimentation, ce qui justifie d'en faire l'objet d'une réflexion à part entière.

Le présent ouvrage contient les actes du colloque qui s'est déroulé au sein de l'Université Lumière Lyon2 en proposant une approche juridique globale de la gastronomie. «Capitale mondiale de la gastronomie» (dixit Curnonsky, le prince élu des gastronomes), la ville de Lyon est apparue comme la terre d'accueil naturelle pour analyser la protection juridique des intérêts économiques et culturels liés aux plats et repas gastronomiques. Ce colloque a été organisé dans le cadre des XXIIIe Rencontres juridiques par la Faculté de droit Julie-Victoire Daubié, avec le soutien de Transversales – Unité de recherche en droit (ex-DCT) de l'Université Lumière Lyon 2.

Il s'adresse principalement aux juristes de droit privé ou de droit public, enseignants-chercheurs ou praticiens, comme aux acteurs économiques (restaurateur, entreprise agroalimentaire, etc.) souhaitant connaître les questions juridiques variées suscitées par la gastronomie.



Ouvrage collectif : Contributeurs-Universitaires :

Florence Arnaud, Jean-Paul Branlard, Julia Csergo, Thimothée Fringans-Ozanne, Jérôme Fromageau, Anne-Emmanuelle Kahn, Mylène Le Roux, Olivier Négrin, Louis Perdrix, Anmar Lucia Pinto, **Alexandre Quiquerez (coordinateur)**, Olivier Sanviti, Brigitte Schirmann-Soulier.

Pour rappel, le **Prix littéraire du Droit de la gastronomie 2019 de la Commanderie...** a récompensé :

« **EMBROUILLES DANS L'ASSIETTE ET DANS LE VERRE : Les imbroglios juridico-alimentaires, culinaires et gastronomiques** » de Jean-Paul Branlard aux Editions ESKA.
et le thème traité le 1^{er} juin 2019 : A la table du droit, alimentation et gastronomie : L'EXCEPTION JURIDIQUE FRANCAISE, QU'EN RESTERA-T-IL ?

