

Restaurante não consegue exclusividade de variação de petit gâteau

22/10/2016

Fofinho por fora e cremoso por dentro, o bolinho de chocolate chamado de petit gâteau não pode ter sua receita nem as formas de servi-lo (com sorvete, calda ou castanhas) protegidas pela Justiça, pois são apenas variações de um prato já conhecido.

De acordo com o desembargador do Tribunal de Justiça de São Paulo Francisco Loureiro, não se trata de uma invenção. Por isso, o bistrô paulista Paris 6 não conseguiu impedir que outros restaurantes ofereçam receitas similares ao “Grand Gâteau Paris 6” e ao “Grand Gâteau P6”.

Reprodução



Bolo servido em ramequim com sorvete e calda virou motivo de disputa judicial.
Reprodução

O caso teve início quando o bistrô enviou uma notificação extrajudicial cobrando que o Freddie Restaurante, localizado em Guarulhos, deixasse de utilizar a palavra “gâteau” em sua sobremesa denominada “Freddie Gâteau”. Também pediu que o restaurante deixasse de servir o produto com visual e utensílios que seriam semelhantes ao do “Grand Gâteau Paris 6”.

Representado pelos advogados **Josué Ferreira Lopes, Rodrigo de Souza Rezende e Casem Mazloun**, do Lopes, Rezende & Mazloun Advogados, o restaurante Freddie ingressou com ação pedindo que a Justiça declarasse que não há impedimento na venda da sobremesa e, além disso, que o bistrô paulistano fosse condenado a indenizá-los por danos morais.

Notificado, o bistrô Paris 6 apresentou reconvenção e pediu a condenação do restaurante. O bistrô alegou que pediu ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) o registro das marcas mistas e nominativas “Grand Gâteau Paris 6” e “Grand Gâteau P6”, e que o restaurante Freddie estaria reproduzindo indevidamente as marcas.

Em primeira instância, o pedido de danos morais foi negado. Porém, o juiz reconheceu que não há qualquer exclusividade sobre a receita em questão, podendo o restaurante Freddie comercializar a sobremesa. Segundo a sentença, não é possível o bistrô querer monopolizar uma receita de conhecimento público, impedindo que outras pessoas a reproduzam.

Ambos recorreram da decisão, mas a sentença foi mantida pela 1ª Câmara Reservada de Direito Empresarial do TJ-SP. Em seu voto o relator, desembargador Loureiro afirmou que não é possível usar a suposta proteção conferida a marcas depositadas para impedir que qualquer outro produza e ofereça a sobremesa.

Conforme o relator, ao registrar as marcas, o bistrô tentou obter de maneira oblíqua exclusividade inexistente das receitas culinárias. “Apesar de a requerida negar seu intento de patentear a sobremesa em questão como invenção, uma simples



análise da prova dos autos e das manifestações da parte revela que seu real objetivo ao depositar o registro de marcas mistas e nominativas de sobremesa foi conseguir a exclusividade de um invento, sendo que a receita culinária em questão não se enquadra nessa categoria", explicou o relator.

Segundo o desembargador, a receita não consiste uma verdade invenção pois não preenche os requisitos necessários: "não é nova ou original, pois mero desdobramento de receita mundialmente conhecida, decorre de maneira evidente do estado da técnica, pois consiste em ligeira variação de fórmula já sabida, além do que não é passível de aplicação industrial".

Sobre o *trade dress*, conjunto de imagem, que a empresa também queria patentear, o relator foi ainda mais incisivo: "Beira ao absurdo que a ré [Paris 6] queira impedir a autora [Freddie Restaurante] ou terceiros de servir um pequeno bolo num pote com um picolé na diagonal, calda e ingredientes diversos, ao argumento de que se trata de conjunto de imagem original e singular".

Clique [aqui](#) para ler a decisão.

Fonte: <https://conjur.jumps.com.br/2016-out-22/restaurante-nao-exclusividade-variacao-petit-gateau/>