

Gilles Fumey
13 avril 2007

Pizza connexion. Une séduction transculturelle (Sylvie Sanchez)

Sylvie Sanchez, *Pizza connexion. Une séduction transculturelle*, Editions du CNRS, 2007.

Pizza Hut ne s'y attendait sûrement pas : pour les vingt ans de son installation dans notre paysage alimentaire français, Sylvie Sanchez livre les clés du monde de la pizza, l'un des plats les plus consommés au monde. Cette petite galette, venue d'on ne sait où, mais que de pauvres émigrés napolitains ont emmené dans leur bagage à New York, est devenue l'un des totems de la mondialisation sans que personne n'y trouve à redire. José Bové ne démontrera pas de pizzeria et nous en consommerons toujours autant sans remords...

Mais la *Pizza connexion* de Sylvie Sanchez montre autrement plus qu'**une histoire de mondialisation alimentaire. Elle montre quelle est la difficulté à penser l'emprunt, le changement culturel, l'influence réciproque.** Car la pizza a bien été « empruntée » à l'Italie par les Etats-Unis qui l'ont adoptée et reformatée avant de la mondialiser. Mais est-ce encore tout à fait une pizza, cette galette colorée par du fromage, qui contient beaucoup de crème, dont le disque a pris l'embonpoint d'une tourte, et qui ne ressemble plus à cette mince galette italienne durcie par la chaleur, couverte d'une purée de tomate, agrémentée d'olives, d'herbes et d'anchois de la Méditerranée ? Ce n'est peut-être plus « la » pizza des origines, mais elle en a gardé le nom et l'a diffusé dans le monde entier.

La pizza échappe aux systèmes classificatoires. Est-ce un plat ? Un simple support pour des ingrédients, comme toutes les galettes du monde (crêpe, tortilla, pita, etc.) ? Ou un vrai repas, tant elle semble offrir aux mangeurs tout ce dont ils ont besoin. Pour Emmanuel Calvo, elle est un « plat totem » parce qu'elle n'a pas d'ordre : elle se mange salée ou sucrée, froide ou chaude, elle se grignote autant qu'elle se partage, elle n'est pas « sérieuse » mais « nourrit authentiquement », elle se moque des religions puisqu'elle se fait kasher, hallal voire végétarienne. Partout où elle s'installe, elle se décline, se réinterprète, elle plaît aux mangeurs mais elle échappe aux chercheurs.

La légende de la pizza

Enquêtant sur les origines de la pizza, Sylvie Sanchez reprend l'idée d'un berceau dans le Mezzogiorno italien d'où elle a franchi ensuite la Méditerranée pour la France ou passé l'Océan atlantique avec les immigrants italiens vers New York à la fin du 19e siècle. Dans son *paese* [1] napolitain, on trouve des mentions de « fouace » (*focaccia*) et de galettes en l'an 997, mais c'est surtout à Naples chez des artisans boulangers qu'elle est mentionnée [2] dans des contes du 16e siècle. Déjà, c'est l'appellation générique d'une variété de pizzas « locales » comme la *schacciata*, la *torta*. Un plat qui appartient à la nourriture de rue pour le menu peuple, comme l'a décrite Alexandre Dumas au 19e siècle lors de ses voyages. Mais qui est récupérée par les hommes l'unification italienne. Les Piémontais en font une référence forte, en diffusant le mythe de la pizza *Margherita* portant les trois couleurs du nouveau drapeau italien. Car au milieu du 19e siècle, il faut chasser à Naples les sentiments pro-français qui

persistent dans une frange de la population opposée aux Piémontais... Chose curieuse : la pizza napolitaine n'atteindra le Nord de l'Italie qu'un siècle plus tard, dans les années 1950.

Deux cultures de la pizza Italie et Etats-Unis



Sylvie Sanchez montre comment les emprunts new yorkais et marseillais donnent des déclinaisons de la pizza radicalement différentes : dans le quartier de *Little Italy*, les pizzas servent d'abord à vérifier la température du four avant qu'un boulanger introduise du pain. Puis, elles deviennent des outils de célébration calendaire et folklorique italiens. A Marseille, les pizzas sont telles qu'à Naples, au levain, fromage et graisse de cochon avec un peu de basilic, et consommées uniquement par des Italiens. Au fur et à mesure qu'elles s'installent dans les assiettes des Américains, les pizzas deviennent une référence à un art de manger italien. Mais la médecine omniprésente dans les cultures alimentaires et les industries qui guettent opportunément sa fortune vont la transformer. Alors qu'en France, la confusion n'est pas possible : aux médecins la médecine, aux cuisiniers la gastronomie, le plaisir de manger ces pizzas vite vues comme une spécialité provençale. Sylvie Sanchez dessine une géographie des styles de pizzas aux Etats-Unis à partir d'un noyau à Chicago où la garniture « stratifiée » est adoptée aussi dans le hamburger. Alors qu'à Marseille, la pizza est « francisée » par l'habitude de la demander fraîchement réalisée, chaude, « au camion ». En Provence, les Piémontais ont leur pizza à eux, la pissaladière niçoise, et à Marseille, elle entre dans la grammaire culinaire locale, prend la place d'une « entrée » de repas, se confondant parfois avec l'anchoïade pour le goût, et un plat central pour les familles au revenu moyen.

Les GI's, ambassadeurs de la pizza

La pizza profite de la redécouverte de l'Italie du Sud par les GI's de la Seconde guerre mondiale. A Marseille, en pleine période de rationnement, les pizzerias restent ouvertes. Dans les décennies qui suivent, le *laboratorio* napolitain où l'on cuit les pizzas devient un camion (jusqu'à cent vingt camions de pizzas attendent le chaland dans le seul centre-ville de Marseille !). Il atteint la gloire avec Pizza Pino sur les Champs-Élysées parisiens en 1968. Les pizzerias poussent partout mais la bataille pour le statut professionnel est longue. Alors qu'aux Etats-Unis, tout semble facile. Le fordisme qui s'empare de l'agroalimentaire dans le *fast food* s'avère être la solution pour Franck Carney à Wichita qui crée *Pizza Hut* tandis que Tom

Monaghan, l'inventeur de la livraison à domicile, ouvre *Domino's Pizza* à Chicago. Le creuset américain est multiethnique et la pizza s'offre à l'innovation sans borne du marketing. La référence napolitaine du *pizzaïolo* sur le logo disparaît au profit d'une hutte du Kansas. On peut s'offrir des Gourmet Pizza qu'Alice Waters positionne contre la production de masse en introduisant les saisons et les terroirs. La pizza polymorphe a intégré les valeurs nationales et régionales.

La pizza et ses cousines

En France, les pizzas ont leur géographie. Alors qu'on croît les industriels de la pizza en pole position, 96% des pizzas consommées viennent « d'indépendants » qui travaillent dans les 8500 pizzerias et 4000 camions de l'Hexagone. Sylvie Sanchez explique comme dans un thriller la difficulté qu'ont les firmes industrielles de s'implanter sur le marché. Surtout au sud d'une ligne « Nantes-Besançon ». Car au nord, la pizza entre en résonance avec la galette bretonne qui a préparé un peu le terrain, avec la tarte à l'oignon lorraine ou la *flamenkueche* alsacienne. Les types de pizzas appréciés au nord sont plutôt « américains ». Alors qu'au sud, la taille, l'épaisseur, le statut (un plat de partage), les ingrédients déroutent les industriels et les *pizzaïolos* sont en embuscade dans leurs camions, offrant la fraîcheur et les codes du goût méditerranéen. Ces résistants ont même compris, avec la clientèle des vacanciers qui modifient la demande qu'ils ont intérêt à étendre leur gamme avec des variétés au fromage, par exemple. Pour Sylvie Sanchez, l'arrivée des Américains sur le marché de la pizza n'a pas homogénéisé l'alimentation mais au contraire elle diversifié l'offre et les types de pizzas, donné des couleurs régionales à ce marché.

Au patrimoine mondial de l'humanité

Le succès de ce plat au nom générique très vaste (à moins que la pizza ne soit perçue comme un repas, comme cela arrive) **a poussé les Napolitains à vouloir défendre la paternité de la pizza** que les Etatsuniens avaient annexé à leur patrimoine. En ouvrant une « troisième voie », les Italiens tentent de définir ce qu'est une « *vera pizza napoletana* ». La vérité des mangeurs qui s'appuient sur une histoire et une grammaire culinaire expliquant la place de la « vraie » pizza dans leur système alimentaire. Les Napolitains veulent construire une image de qualité en dépassant l'usage générique du mot pizza, installer leur ville comme le lieu de naissance légitime, en oubliant Homère et les autres références. L'historien Alberto Capatti a montré que les premiers mangeurs napolitains de pizza étaient des parias ou des gens simples. Une fois la phase d'adoption terminée, Sylvie Sanchez raconte comme on passe d'une pizza « nationale » à des spécificités locales (*pizzu, piadina, etc.*). Cela explique, entre autres, le succès de ce *fast food* italien : elle n'est pas tout à fait un repas, elle se décline si facilement qu'elle serait à l'origine du faible nombre de restaurants étrangers en Italie. Elle aurait saboté l'installation des *fast foods* américains, notamment du fait qu'un repas ne peut pas être un plat unique. Mais les Napolitains sont nombreux à reconnaître que les Américains ont beaucoup contribué au succès mondial de la pizza. Et ils veulent l'inscrire au classement du patrimoine de l'Unesco.

Alors, la pizza, c'est quoi ? Un disque de pâte ? Avec un principe de variété qui va du simple au complexe, voire jusqu'à ce qu'une mangeuse appelle de la « cochonnerie [3] » ? Dans « l'ontologie de la pizza » qu'écrit Sylvie Sanchez, ce « plat unique, mangé à la main, [qui est] une concession ... encadrée de règles » n'est pas un plat mondial mais « d'abord un mets de culture locale, insérant de la diversité dans un quotidien pauvre à partir de ce qui est disponible mais qu'un savoir-faire local a pu transformer en réjouissance ». La grande réussite

de la pizza est de s'être « présentée sous les traits du mélange » - des cuisines, des pratiques, des cultures - sans jamais s'y perdre.

Les belles leçons de la pizza sont de montrer que les processus d'homogénéisation sont souvent de « surface » et que les structures anciennes encadrent solidement les transgressions aux règles. Elles rappellent que les plats ne sont pas substituables aux repas, surtout dans le monde méditerranéen où la *cena* est un moment quasi sacré. Ce qu'on appelle les pertes d'identité sont, en fait, des réadaptations, des réactualisations, un « renouvellement de la diversité ». C'est en quoi la pizza est, sans doute, pour parler comme [François Ascher](#), un plat hypermoderne.

Compte rendu : Gilles Fumey (université Paris-Sorbonne)

[1] *Paese* veut dire entité territoriale. Est à la racine du mot « paysage ».

[2] Une pizza, parfois sucrée, comme à la cour, dès le 16e siècle.

[3] Par exemple, une pizza avec des pâtes dessus, comme on peut en voir à Londres...

Copyright © Association des cafés géographiques (fondée en 1998).