



Sylvie Sanchez

Pizza. Cultures et mondialisation

CNRS Éditions, 2016, 352 pages

Réédité dix ans après sa première parution et s'appuyant initialement sur son travail de thèse en anthropologie, l'ouvrage de Sylvie Sanchez s'intéresse à la pizza. Riche en détails et analyses (historiques, *verbatim* d'entretiens, etc.), allant au plus près des acteurs (mangeurs, pizzaiolos, etc.) et de leurs pratiques, vécus, ressentis, etc., cette étude d'un mets « étalon de référence de l'économie mondialisée » reste d'actualité au regard des questions prégnantes liées à la globalisation. « Objet simple et modeste », la pizza permet ainsi l'analyse de phénomènes complexes pour répondre à la question centrale du livre : « pourquoi certains mets ont-ils la capacité, plus que d'autres, de se prêter à l'emprunt, et dans le même temps de signer le renouvellement et le maintien de la diversité culturelle ? ».

Préfacé par Gilles Fumey, cet ouvrage est conçu comme un voyage dans le temps et l'espace. La première partie part de la pizza de *paese* pour aboutir à ses formes « nationalisées ». Terme générique qualifiant une diversité de « pizzas locales », la pizza est rattachée en particulier à Naples depuis le XVI^e siècle, avec des traits variés : recette (sucrée ou salée), statut (de cour ou plébéienne), usage (mets de table ou casse-croûte extérieur). Les émigrations massives vers la France et les États-Unis vont amener, de la fin du XIX^e siècle à la Seconde Guerre mondiale, l'émergence des premières formes syncrétiques, en relation étroite avec les contextes sociétaux. Aux États-Unis, la pizza *rossa Margherita* devient un « plat totem », traduisant « le désir de se rallier à une identité commune et nationale » ; en France (Marseille), il s'agit plutôt de « réactiver une identité régionale ». Dans chaque pays, deux « lignées » sont identifiées, à partir desquelles vont se formaliser des « modèles nationaux ». Pour les États-Unis, ce sont la *New York style pizza* (pizza napolitaine pérennisée) et la *Chicago style pizza*, création régionale à partir de la *pie* américaine, caractérisée par l'application du principe de stratification, la cuisson en moule, la dominance de la garniture par rapport à la pâte, le changement de « tonalité organoleptique ». À partir des années 1950, la pizza se diffuse largement. Pour la France, une grande diversité de syncrétismes s'affirme (exemple niçois de la « pizzaladière ») et le camion à pizza, inventé à Marseille, permet la diffusion du mets (un type de pizza, un mode de consommation, une sociabilité). Par ailleurs, deux chaînes américaines de dimensions mondiales se développent, Pizza Hut (système de franchise, adaptation de la pizza aux procédés de production industriels) et Domino's Pizza (système de livraison à domicile).

La seconde partie s'intéresse à la rencontre entre le modèle américain et le modèle français (lui-même présentant déjà des variations), soit entre « deux mets de forme, d'usage et de fonction très éloignés, portant pourtant le même nom ». S. Sanchez entre dans le détail de cette rencontre et de ses effets, à partir notamment de trois enquêtes à Brest, Avignon et Toulouse. Elle décrit ainsi une « ligne de démarcation » Nantes-Besançon, marquant une implantation des chaînes américaines principalement au nord de cette limite. À Brest, plusieurs éléments ont favorisé l'emprunt et la réappropriation de la pizza américaine : la proximité de la pizza avec les « cousines locales » (crêpes, galettes), la « résurgence » de formes historiques mises de côté (crêpes *bloud* et *crazed*), le report de l'appellation *complète* sur les pizzas. À l'inverse, dans le Sud, la pizza américaine se trouve confrontée à une pizza préexistante, à un « mets de même appellation ». Les problèmes soulevés sont alors liés à l'existence de ce référent, plus qu'au goût.

La troisième partie revient à l'Italie et cherche notamment à identifier, sous ses « habits d'Arlequin », les caractéristiques d'une « vraie pizza ». S. Sanchez prend pour point de départ la demande déposée en 1997 d'appellation protégée pour la pizza napolitaine. Elle s'intéresse par la suite en particulier aux pratiques et perceptions des mangeurs. Les éléments sur la diffusion récente de la pizza napolitaine en Italie sont en cela intéressants : considérée comme le « *fast-food national* », elle représente une exception dans le système culinaire italien, le « repas pizza » ne respectant pas les règles communes. Cela se traduit notamment par une codification des types, contextes et occasions de consommation. L'auteure identifie ensuite des tendances communes entre Italie, États-Unis et France : enrichissement et diversification des garnitures, multiplication des modes de mise à disposition, résurgence de formes anciennes et oubliées, évolution du métier de *pizzaïolo*. Il n'y a toutefois pas uniformité et des formes homologues sont issues de logiques culinaires différentes (exemple de la pizza « hawaïenne », avec ananas et fromage comme ingrédients principaux, dont la version américaine s'oppose à l'adaptation italienne d'une tradition ancienne de la région de l'Otrepô Pavese). Ainsi, plusieurs caractéristiques de ce mets transculturel sont mises en avant : sa capacité à « accompagner chaque mue des sociétés observées là où tout était également réuni pour qu'elle fût abandonnée » et à « ménager les identités de chacun », et sa qualité de catalyseur.

In fine, dans l'épilogue, S. Sanchez souligne que les données empiriques recueillies ne permettent pas de vérifier l'idée d'une homogénéisation ou de la « destruction des cultures et identités locales volontiers associée à l'influence américaine », même si des éléments de convergence, des tendances communes, une attraction pour le modèle américain sont bien présents. Elle souligne ainsi quatre caractéristiques habituelles des processus d'hybridation alimentaire : 1) une homogénéisation qui n'est souvent « que de surface » ; 2) un « effet boomerang » ; 3) une spécificité (dans les modes de production et de consommation, les recettes, le sens investi) des réponses apportées par les sociétés face à des tendances communes, du fait de la pérennité du fonds culturel ; 4) le caractère inévitable du changement culturel (adaptations, adoptions, réactualisations), qui est non pas « perte de spécificités identitaires » mais plutôt « renouvellement de la diversité ».

Julia Gassie
Centre d'études et de prospective
MAA
julia.gassie@agriculture.gouv.fr