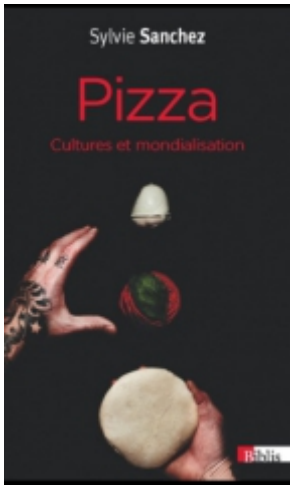
Pizza. Cultures et mondialisation, Sylvie Sanchez

14 novembre 2016



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, pizzaïolos, 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 ? ».

Conçu comme un voyage dans le temps et l'espace, cet ouvrage aborde dans une première partie l'origine italienne (Naples) de la pizza, pour suivre ensuite ses évolutions au cours des XIXe et XXe siècles aux États-Unis et en France, et identifier des formes « nationalisées », issues de processus de réappropriation multiples. La seconde partie s'intéresse à l'introduction de la pizza américaine en France et à la confrontation entre deux modèles, mettant en particulier en évidence une ligne de partition Nantes-Besançon. La troisième partie revient à l'Italie et cherche notamment à identifier, sous ses « habits d'arlequin », les caractéristiques d'une « vraie pizza ».

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 : *i)* une homogénéisation qui n'est souvent « que de surface » ; *ii)* un « effet boomerang » ; *iii)* 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 ; *iv)* 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

Lien : CNRS Éditions