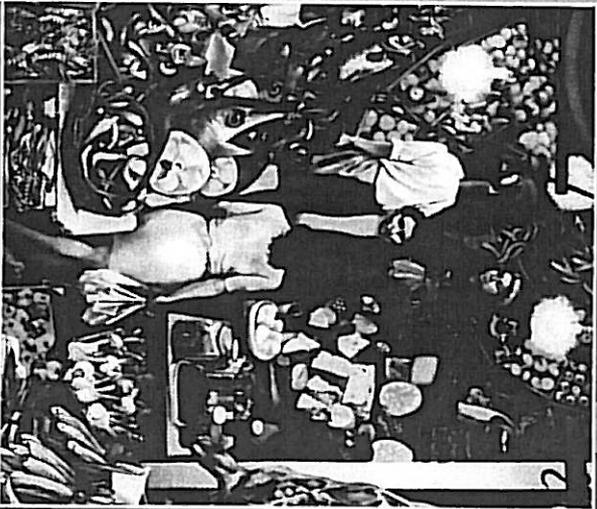


# Diasporas

Histoire et sociétés



Cuisines  
en partage

## L'adaptation du commerce de la pizza napolitaine en France ou l'histoire d'une rencontre réussie

SYLVIE SANCHEZ

L'histoire de la pizza est celle d'une diffusion mondiale qui commence avec les grandes migrations italiennes à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Sa promotion initiale ne repose en effet que sur l'attachement de migrants à ce mets pourvu d'un principe de qualité particulier qui en marque l'atypisme au sein des préparations de sa catégorie. Avec l'expatriation de ses propriétaires et sous l'effet d'une revalorisation sélective, la souplesse culinaire de la pizza va se prêter aux processus de réappropriation que vont lui appliquer les groupes séduits au fil de sa découverte. Nous allons suivre la pizza, en dehors de son *paese*<sup>1</sup> napolitain, et illustrer la manière dont elle a été retravaillée en France<sup>2</sup>, au gré des événements qui ont traversé cette société mais également à travers les adaptations dont elle a fait l'objet à l'initiative d'acteurs de différentes origines qui s'en sont progressivement engoués : sa simplicité culinaire détonne dès l'origine avec le potentiel de diversification auquel elle a pu – et peut encore à ce jour – se prêter. Nous concentrerons notre propos sur quelques exemples tirés de son histoire en France pour comprendre la manière dont elle s'est diffusée sur le territoire tout en véhiculant toujours un modèle d'ascension sociale dont le sens a pu changer au fil des décennies, mais dont le principe n'a jamais été remis en question par les acteurs concernés, malgré les obstacles soulevés

par les autorités politiques, syndicales ou gastronomiques à l'encontre de sa reconnaissance.

### STRATÉGIES MIGRATOIRES ET PREMIÈRE MENTION DE LA PIZZA EN FRANCE

L'immigration italienne qui a connu un puissant essor dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle présentait deux éléments caractéristiques : l'ancienneté des réseaux dont on retrouve des traces dès le XVI<sup>e</sup> siècle en Europe à travers la figure des *giramondo* (« ceux qui ont fait le tour du monde »), et les stratégies de regroupement communautaire. Partis d'un même *paese*, les groupes reconstruisaient à l'arrivée la micro-communauté quittée, c'est-à-dire un milieu de vie familial et protégé au sein duquel patois, mœurs et croyances partagés étaient maintenus dans le pays étranger. Cette organisation réactivait dans le même temps le sentiment d'appartenance à une identité commune. La logique de regroupement apparaît clairement à la lecture des registres des cartes mentionnant leurs zones de forte implantation. Ainsi, en France<sup>1</sup>, au début du XX<sup>e</sup> siècle, on repère un important foyer réunissant 49% de l'immigration italienne dans les trois départements frontaliers du littoral méditerranéen et son arrière-pays. Sy trouvaient alors l'essentiel des migrants originaires de l'Italie méridionale. Ces regroupements par *paese* présentaient deux avantages essentiels : favoriser l'entraide ou l'association autour d'un projet professionnel commun ; construire une économie parallèle permettant à chacun de conserver un style alimentaire en accédant aux ingrédients nécessaires à la préparation de la cuisine traditionnelle et aux marqueurs culinaires<sup>2</sup>.

Suivant ces grandes logiques, on retrouve les premières mentions de fabrication de la pizza en France dans l'un des hauts lieux de l'immigration napolitaine : l'enceinte du Vieux-Port de Marseille<sup>3</sup>. Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, une importante communauté de pêcheurs napolitains y était installée, perpétuant ainsi une activité ancienne exercée également par les Provençaux et les Siciliens. Elle se réunissait dans une *confraternita* à par-

1. Le *paese* (village) est une micro-entité géographique dans laquelle les individus se reconnaissent une identité commune manifeste, au niveau culinaire, dans une recette particulière de pâte et de pizza - ou assimilée.

2. Nous avons abordé l'histoire parallèle du mets en France, aux États-Unis et en Italie, depuis l'apparition du terme « pizza » dans les documents d'archive jusqu'à l'époque la plus contemporaine, dans la thèse d'anthropologie sociale, *Une séduction transculturelle : la pizza, l'hybridisme, identité et appropriation dans l'alimentation*, EHESS-CETSAH, Paris, soutenue en novembre 2002, à paraître aux éditions du CNRS. La pizza y sert à comprendre comment la diversité se maintient et se renouvelle dans le flux des emprunts.

3. Consulter à ce propos P. Milza : 1993 ; C. Bisou et al. : 1989 ; R. Schur : 1996.

4. Ces aliments pouvaient être importés ou produits sur place. Sur ce point, voir H. Lewenstein : 1988, pour l'organisation italienne aux États-Unis ; sur l'aspect théorique et spécifiquement culinaire, voir E. Calvo : 1982.

5. L'ensemble des données relatives à la pizza ont été réunies au cours d'entretiens menés auprès des descendants de ces initiateurs ou des initiateurs eux-mêmes.

tir de 1903 par un Italien originaire de Sorrente qui, comme beaucoup de ses compatriotes et dès qu'il en eut les moyens, ouvrit un commerce. C'était un moyen efficace d'échapper aux travaux de force pour lesquels les migrants étaient attendus dans les pays d'accueil<sup>4</sup>. La *confraternita* offrait alors aux travailleurs de quoi se rafraîchir ainsi que quelques salaisons. À l'origine, il ne s'y cuisait rien, le lieu s'apparentant davantage à un débit de boisson offrant des *compartici*. C'est sous l'impulsion de la seconde génération, avec Andriè qui quitta son métier de docteur pour rejoindre son père, qu'un four fut construit et qu'apparut la première mention d'une pizza proposée à la vente<sup>5</sup>. Elle était *bianca*, c'est-à-dire blanche et donc sans tomate. Sa recette était alors très proche de celle fabriquée au *paese* :

« Ils mangeaient la pizza avec le fromage de Rome, sans tomates, et ils mettaient l'anzolina : la graisse, de la graisse de cochon, et du basilic et ils la faisaient cuire, juste ! Et à l'époque on la faisait pas à la levure, on la faisait au levain... Voilà comment les Italiens aimaient la pizza et nous étions les seuls à la manger, d'abord les Français ils savaient pas ce que c'était... »

On y ajoutait à l'encre des anchois conservés dans du gros sel dont le pot était posé sur le comptoir. Cette pizza était offerte à la consommation collective : chacun pouvait en prélever un morceau déchiré à la main, à même le plat. Réservez à la consommation intracommunautaire, son investissement identitaire était très marqué. On peut par ailleurs remarquer qu'à cette époque, à Marseille comme à Naples, la *pizza bianca* présentait encore tous les traits d'un sub-

stitut de repas. Dans le *paese* d'origine, ce mets était celui du quotidien des laborieux ; mangé à la main et dans la rue, il faisait l'économie de tout rituel de table. Sa recette variait en fonction des saisons et de l'épaisseur de la bourse, autrement dit, c'était un mets de nécessité. Cette forme plébéienne et salée, qui appartient à l'univers de la boulangerie, s'opposait à une forme sucrée de Cour dont on trouve trace dès le XVIII<sup>e</sup> siècle.

La *pizza bianca* est une forme aux racines archaïques, largement antérieure à la *rossa* qui n'apparait qu'avec l'intégration de la tomate dans le registre des comestibles en Italie. Dans la péninsule, la *rossa* allait distancer son aïeule *bianca* : ce fut l'effet de la formalisation de la cuisine nationale menée par Artusi, qui retint la tomate comme marqueur culinaire caractéristique de la Campanie, et aussi d'une revalorisation politique menée par le roi Umberto I<sup>er</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle. En goûtant publiquement cet emblème napolitain, le marquis venu du Nord voulait rallier Naples à l'unité nationale en construction, transformant ainsi la *pizza rossa Margherita*, dont les garnitures correspondent aux couleurs de la bannière italienne, en symbole patriotique. C'est chargé de cette dimension « nationaliste » qu'on la retrouve dès l'arrivée des Italiens aux États-Unis. En France, c'est l'attachement au *paese* marqué par la *bianca* qui va primer. Les motifs à l'origine de cette différence de choix sont liés aux modalités de l'intégration des immigrants dans les deux pays, mais aussi au rapport des Italiens à l'alimentaire et à la cuisine. Aux États-Unis, les Italiens durent se rallier autour d'une identité commune pour faire face aux pressions assimilationnistes qui passaient aussi par une application stricte du principe d'in-

corporation : on devenait américain en mangeant comme un Américain ; dans ce contexte, la pizza rossa politiquement réifiée contenait déjà une identité italienne partageable entre ces migrants de diverses origines régionales, amenés à s'unir pour parler efficacement au processus de déculturation. En France, la nourriture des migrants fut davantage considérée comme une cuisine régionale, ni plus ni moins étrangère que celle des régions. Dans ce contexte, les Napolitains n'avaient aucune obligation d'instrumentaliser leur alimentation au profit d'une identité commune italienne, tandis qu'à l'inverse l'attachement à leur *paese* pouvait être célébré.

Avec l'ouverture du lieu communautaire aux influences locales, la recette comme le mode de consommation allaient évoluer. Ce changement se produisit avec l'arrivée de la troisième génération représentée ici par Sauveur, originaire de Forinà, qui prit du service aux côtés de son oncle André au début des années 1930. Sa décision fut partagée par nombre d'Italiens désireux de s'installer définitivement en France à la même période. En effet, avec l'application de la loi du 10 août 1932 liée à la crise économique, l'État français décida de limiter les emplois destinés aux étrangers à 10% de la masse disponible. Mais, ainsi que le souligne Ralph Schor, « rien n'empêchait un salarié étranger au chômage ou privé de sa carte de travailleur de s'établir à son compte, comme commerçant ou artisan »<sup>8</sup>. C'est dans ce contexte que Sauveur s'improvisa pizzaiolo, un métier d'apprentissage rapide qui donnait tout aussi vite accès à une activité indépendante :

« Avec ma femme nous avons appris à faire la pizza parce que nous, nous n'y comprenions rien ! Moi j'étais camionneur, ma femme, elle, était couturière et ma sœur, elle faisait la coiffeuse. Mais n'importe qui pouvait apprendre à faire la pizza, tant que vous étiez pris en main par quelqu'un pour le début... Après il fallait travailler, sans compter... »

Grâce à cette association entre membres de la famille, Sauveur transforma rapidement son local en pizzeria : il ajouta quelques tables pour permettre un service individuel et s'équipa d'un pétrin mécanique tandis que sa femme et sa sœur assuraient le service en salle. Du

## La pizza rossa Margherita, dont les garnitures correspondent aux couleurs de la bannière italienne.

6. Lyon offre un exemple typique de ce choix comme en témoignent les 115 dossiers de demandes d'indemnisation déposés par les Italiens suite aux émeutes xénophobes de 1994. 60% des commerces se rapportent alors à l'alimentation et aux boissons. (*In Milza* : 1993, chap. 5)

7. Si sa fabrication a rapidement été associée à sa mise en vente dans les lieux de vie communautaires, il existe également des traces de consommation domestique. La pizza remplissait dans ce contexte une fonction associée à la cuisson du pain : vérifier la bonne température du four avant la tournée, ou tirer parti des dernières braises. Cette pizza de « vérification » ou « d'amorçage » était partagée entre soi comme une gourmandise. Dans la région de Strasbourg, la *flammenkuchen* alsacienne remplissait traditionnellement la même fonction.

8. Piétra, né en 1911, pizzaiolo retraité, originaire de Campanie (juillet 1998, Marseille).

9. Schor, *op. cit.*, p. 130. Cette loi conduisit également des Italiens à transformer leurs pensions en lieux de restauration, notamment des pizzerias. On en trouve dans tous les pays rejoints par les Italiens ; elles étaient tenues par des membres de même origine et fournissaient aux saisonniers et aux célébraires couchage et cuisine du pays, parfois même un emploi.

10. Sauveur, né en 1910, pizzaiolo retraité, originaire de Campanie (juillet 1998, Marseille).

comptoir ouvert sur la rue, il proposait aussi de la pizza aux passants, « à 25 francs de l'époque le bout ». Par cette ouverture du commerce sur l'espace public et sa transformation en véritable petit restaurant, le mets pouvait désormais progressivement s'émanciper de sa charge ethnique.

Fait important, la pizza vendue n'était plus la *bianca* à la graisse, comme aux premiers temps de la *contino*, mais une pizza rossa : « Quand j'ai commencé, raconte Sauveur, la pizza à la graisse devenait moins populaire parce que ça s'était "francisé" : les gens n'aimaient plus trop, alors on la faisait à la pendelotte ». La pizza « à la pendelotte » qu'évoque Sauveur est la première trace de l'émergence de formes syncretiques, à côté du mélange des patois napolitain et provençal, nées de la rencontre des communautés : elle a pour base le disque de pâte de la *bianca* napolitaine, garni de pendelottes provençales (tomates *romé*) et d'anchois siciliens (« corne corne » viande contre viande). Pour Sauveur, cette pizza est marquée du sceau de la « francisation », d'une part parce qu'elle naît à Marseille et ne se confond pas avec la pizza rossa du *paese* d'origine<sup>10</sup>, d'autre part parce qu'elle s'accompagne d'un service à table pensé comme un ajustement aux manières de consommer de la population locale : « Nous autres, nous mangions la pizza comme des indigènes quoi ! Tous au même plat... Tandis qu'avec le service à table, c'était devenu plus civilisé, c'était plus modernisé ».

aux Italiens les plus démunis de commenter dans l'activité, comme dans le *paese* quitta. D'autres, aux moyens plus réduits encore, pratiquaient une vente à la criée et au poids de parts de pizza cuite sur plaque, dans le four emprunté au boulanger. Sous cette forme, la pizza fit concurrence à une spécialité anciennement présente dans Marseille : l'*anchouïade*. La recette de cette dernière, son mode de cuisson, son statut, son usage, ses marchands, étaient autant d'éléments en commun avec la cuisine italienne. L'une et l'autre – il est difficile de distinguer –, trop rustiques pour être mangées à table, seront récupérées par les boulangers qui en feront leurs choux gras bien après la Seconde Guerre mondiale.

Mais la nouveauté de cette période d'avant-guerre fut l'exercice de la profession par d'autres que les Napolitains : Provençaux et Siciliens proposèrent la pizza sous un nouveau statut. Alors que dans une pizzeria, traditionnellement, il ne se cuisait que la pizza, les premiers s'intégrèrent dans le déroulement séquentiel d'un repas « à la française » et dans un cadre relevant du petit restaurant de cuisine régionale. Les seconds la transformèrent en *antipasti*, conservant en cela une appellation italienne tout en intégrant dans un déroulement séquentiel à la française alors qu'elle était, en Italie, un repas et non un élément de repas, rare concession faite au plat unique dans le système classificatoire culinaire. La Pizzeria-Restaurant est un modèle hybride né en dehors du pays et à l'initiative d'intervenants n'ayant pas d'attachement identitaire au mets de *paese*. Néanmoins, l'activité dans la pizza constituait pour tous, dès cette époque, un marqueur de l'italianité, alors qu'en Italie elle incarnait encore une forme de marginalité napol-

taine et renvoyait à un mets de pauvreté que peinait à voiler l'emphase de ses propriétaires. Désormais chargé d'une image festive et quasi exotique, le mets napolitain vendu à un sou dans son *paese* d'origine put prendre une nouvelle envergure à l'extérieur.

À la faveur des changements des années 1950 et alors que, en France, l'Italie est à la mode, l'éloignement du lieu de travail et l'emploi féminin font émerger de nouveaux besoins en matière de restauration, les deux lignées – pizzeria napolitaine et pizzeria-restaurant – repérées avant la guerre dans l'enceinte du Vieux Port vont se diffuser à l'ensemble du territoire national.

### CHANGEMENT DES PARCOURS MIGRATOIRES ET DÉVELOPPEMENT DES LIGNÉES

Les Italiens qui rejoignent la France dans les années 1950 gagnèrent de nouveaux pôles migratoires : Marseille perdit de son attractivité au profit de Paris et devint un simple lieu de transit. Ce nouveau statut de la ville continuait néanmoins à jouer en la faveur de la pizza que les migrants découvraient, le temps d'une escale, comme un mets jouissant d'une popularité inattendue, et digne de faire l'objet d'un projet professionnel. Paradoxalement, en Italie du Nord, la pizza restait absente du paysage de la restauration jusque dans les années 1960. En effet, si à cette époque la pizza napolitaine était connue par certains, nul ne pensait alors que ce mets de *paese* fit en passe de se distinguer de ses nombreuses cousines italiennes. Il fallut ce détour par l'étranger, tant en France qu'aux États-Unis, pour que la pizza troque sa banalité d'origine contre une dimension plus exotique et gagne quelques lettres de noblesse dans son pays d'origine.

Si au début du siècle huit Italiens sur dix arrivaient du nord de leur pays tandis que le centre et le sud alimentaient essentiellement les États-Unis et l'Amérique latine, la tendance s'inversa au cours des années 1950 : les Italiens du sud arrivèrent massivement en France. Ils s'installèrent en région lyonnaise (migrants originaires de la Cioccaria, région montagnaise séparant la plaine du Latium de la Campanie), à Grenoble (migrants origi-

*L'activité dans la pizza constituait pour tous, des cette époque, un marqueur de l'italianité, alors qu'en Italie elle incarnait encore une forme de marginalité napolitaine.*

naires des Pouilles et de la province de Bari), dans le Midi Méditerranéen, en Corse, en Lorraine et dans la région de Saint Étienne. Cette vague méridionale impulsa le développement des pizzerias sur le territoire français. Parmi les premières ouvertures répertoriées à Lyon, Nice, Grenoble et Paris, on retrouve ces méridionaux, quoique non exclusivement. On distingue facilement la diversité d'origine des nouveaux acteurs par les modèles de restauration identifiés dans le Marseille d'avant-guerre : ils optent pour l'une ou l'autre lignée en fonction de la charge identitaire investie dans le mets<sup>11</sup>.

Ainsi, pour les Napolitains nouvellement arrivés, la pizza restait un plat totem chargé d'incarner l'identité du groupe en terre étrangère. Ils deviendront des « gardiens de la tradition », ayant à cœur de respecter les règles culinaires entourant le mets (recette, cadre de consommation, manière de consommer, respect des associations d'ingrédients autorisés ou pros crits, etc.) comme de se conformer aux règles relatives au lieu de restauration : pour servir « autre chose que la pizza », c'est une *trattoria* avec sa cuisine et son chef qu'il fallait ouvrir. Ces pizzerias constitueront le modèle de référence de la pizzeria italienne en France.

Face aux gardiens de la tradition, on trouvait une seconde catégorie d'intervenants : les Italiens originaires de la moitié Nord de la péninsule. Ils virent dans le succès de la pizza une possibilité d'ascension sociale rapide à travers l'ouverture d'un petit restaurant. C'était une opportunité de l'époque, une aventure commerciale, un pari : celui de faire fortune avec ce mets, comme ils auraient pu le faire avec d'autres produits. Ils furent de fait plus ouverts aux adaptations des règles entourant la fabrication ou la consumma-

tion d'un mets dont la tradition leur restait étrangère. Ils furent beaucoup plus présents dans l'univers de la pizza dans la décennie suivante, pendant les années 1960 et même 1970 (la décennie suivante étant marquée par l'arrivée des Romains dans la profession, ainsi que celle des Sardes). Se ralliant également au modèle de la Pizzeria-Restaurant, ces Français d'adoption de troisième et quatrième générations introduisirent une nuance dans l'investissement identitaire sur la pizza : elle fut souvent pour eux le moyen d'afficher une double appartenance et de mettre en évidence l'apport de leurs pères à la région d'accueil.

De cette dualité devaient naître des manifestations syncrétiques. Ainsi, l'exemple donné par Francis Cresci qui adapta la pizza « vue à Marseille » à son *paese* d'adoption, Nice. C'est la pissaladière qui fut retravaillée dans le sens de la pizza, construisant ainsi une forme mêlée que nous pourrions appeler *pizzaladière* : « J'ai eu l'idée d'adapter la pizza à Nice avec les produits qu'on avait et on lui a donné une vraie personnalité niçoise. À partir de la pissaladière qui avait les oignons mais pas le fromage, on a fait notre pizza niçoise ». On notera ici que la pissaladière était elle-même un mets emprunté à la région de Vintimille et nommée alors *pichodella*. Nice devenue française en avait, semblait-il, oublié l'origine italienne.

Alors que les années 1960 s'annonçaient, une troisième lignée naquit sur le territoire. Plus clairement que les deux autres formes d'exercice de la profession, elle incarnera la représentation partagée du modèle de réussite professionnelle à la française : celle du petit artisan indépendant. C'est à un Marseillais, Jean Méritan, Jeannot de son nom de pizzaiolo, que l'on doit l'invention du camion à pizza ou

11. Sur cette distinction, consulter S. Sanchez : 2006.

« *Laboratorio* sur roues<sup>13</sup> », le principe du camion n'étant qu'un *Laboratorio* devenu mobile. L'idée lui vint en 1962 alors que la périphérie de Marseille était investie par les contingents massifs de rapatriés logés à la hâte dans des quartiers manquant de tous les éléments de confort<sup>14</sup>. Or les pizzerias s'étaient développées dans le centre des villes: « Quand j'ai vu ça, ça m'a germé et je me suis dit: si les gens ne viennent pas à la pizzeria, la pizza ira à eux. Là: c'est ainsi que Jeannot « solutionna le problème de l'approvisionnement ». Son camion allait devenir le modèle archétypal du petit commerce artisanal de proximité, à mi-chemin entre le « bistro du village » où l'on se rend pour discuter plus que pour consommer, et le petit restaurant avec son patron sympathique et connu. Cette nouvelle profession, *pizzaiolo ambulante* ou « non sédentaire », suivant la terminologie adoptée par le syndicat qui les représente, va en quelques années se diffuser dans toute la France. C'est par centaines qu'ils se lanceront dans l'activité. Venu de toutes les professions, ils vont d'abord saturer Marseille et sa périphérie (il y a eu jusqu'à 325 camions) puis, à la suite de diverses tentatives de réglementation communale, ils se verront repoussés vers d'autres départements, amorçant ainsi la « conquête » du territoire suivant deux axes qui apparaissent nettement dès 1973: sud-est/sud-ouest (de Marseille à Toulouse) et sud-est/Paris, axe poussant jusqu'à Brest au début des années 1980. Suivant le recensement systématique que nous avons mené, on peut estimer qu'entre 1975 et 1980 chaque grande ville a connu son camion à pizza. Ils seraient aujourd'hui plus de 4 000 répartis sur l'ensemble du territoire. Seule la région Est semble les ignorer<sup>15</sup>. Le fait est piquant puisque c'est la spécialité alsacienne, la *Flammekuchen*, qui a servi de promoteur de la pizza dans la partie septentrionale de la France.

Rappelons que la tomate est un marqueur méridional et que sa consommation ne s'est diffusée que très lentement sur l'ensemble du territoire. Nulle part ailleurs que dans le sud elle ne recueille une adhésion totale: toujours soupçonnée de provoquer des aigreurs d'estomac, elle a pu être avantageusement remplacée par une base de crème empruntée à la tradition française. La substitution de cet élément devenu structurant au cours du siècle nous engage à qualifier la pizza nouvellement

12. Le repertorie évoqué a été dressé sur la base suivante: entretiens réalisés dans ces différents départements (autre les régions de Brest, Avignon et Toulouse), consultation des archives municipales, des annuaires professionnels (Syndicat des pizzaiolos non sédentaires, des Guide Michelin et Guide Bleu), et du journal *Le Legaccio* consacré à la profession.

13. Cette appellation entend souligner l'ascendance napolitaine du modèle aujourd'hui perçu comme typiquement marseillais par la population française. Mais l'idée du camion à pizza a également été nourrie par la vision qu'avait eue Jeannot aux Îles Canaries, à l'occasion des escaltes du bateau sur lequel il travaillait: de petits foyers ambulants installés sur les quais proposaient aux passagers quelques nourritures chaudes. Jeannot avait également en tête l'image des commerçants ambulants des campagnes françaises. Le camion à pizza est un modèle né de la concretion de toutes ces traditions mais c'est, *in fine*, la marque de la réappropriation marseillaise de la pizza napolitaine. Sa pizza emblématique est la pizza aux anchois née du rapprochement, dans l'enceinte du Vieux Port, des trois communautés provençale, napolitaine et sicilienne.

14. Sur le détail de ces quartiers, voir Émile Terrence.

15. Les camions marseillais sont en somme à la pizza ce que Piza Hut (chaîne de restauration rapide) ou Domino's Pizza (chaîne de livraison à domicile) sont à la pizza en Amérique, diffusant d'une part la connaissance d'un type de pizza, d'un mode de consommation, d'une sociabilité attenante à son commerce, et d'autre part une nouvelle mise à disposition du produit à la fois à l'intérieur et à l'extérieur du domicile. Ils s'opposent enfin et se rejoignent en termes de réussite professionnelle: le modèle de la franchise américaine tenue par un *self made man* répond à celui de la petite entreprise française tenue par un artisan indépendant.

blanche de création syncrétique. Apparu au milieu des années 1990, ce modèle s'est ancré très rapidement dans les pratiques et a donné lieu à de nouvelles « variations sur pizza blanche » où se déclinent désormais les robotratifs plats régionaux français à base de crème et de fromage: les pizzas « Roblechonade », « Savoyardes », « Tartiflettes » en témoignent.

### PÉRENNITÉ D'UN METS ET D'UN MODÈLE DE RÉUSSITE PROFESSIONNELLE

Cet engouement pour le métier n'a jamais faibli depuis l'initiative d'André qui représenterait la seconde génération d'immigrants. L'activité, quelle que fût sa forme, a toujours répondu de façon cohérente et avec à propos aux besoins des migrants comme des autochtones, ajustant les conditions individuelles au contexte social, économique et politique.

Les nouvelles formes de mise à disposition du mets ont permis un réajustement de la représentation de la réussite professionnelle et individuelle (un projet migratoire, un statut social), mais aussi une revalorisation du mets: la pizza est passée du statut de nourriture ethnique réservée à l'intra-communautaire et marquée du sceau de l'étrangeté pour la population locale, à celui de nourriture exotique puis, nous allons le voir, parfaitement intégrée dans les habitudes alimentaires françaises. Pour ce faire, les recettes comme les modes de consommation ont dû évoluer, ces changements de forme et d'usage se répercutant sur le statut de la pizza.

Ces mutations ont assuré sa pérennité alors qu'elle aurait pu être rapidement

délaissée par des primo-migrants trouvant leur mets de nécessité contre des aliments au statut emblématique plus élevé et désormais accessibles. En outre, pendant la Seconde Guerre mondiale, le quartier italien ayant été détruit, les jeunes pizzerias auraient pu disparaître. Il n'en fut rien: l'équipement rudimentaire et les matières premières simples mises en œuvre favorisèrent une reprise rapide de l'activité à un moment où les restaurants classiques qui exigeaient à l'inverse, de nombreuses denrées, fermaient leurs portes. La pizza a triomphé également de l'hostilité des institutions de l'art culinaire: en effet, le Gault et Millau, l'annuaire des professionnels, le syndicat des métiers de bouche, tous ont rejeté ce mets plébiscité alors que les consommateurs le plébiscitaient; il a fallu attendre les années 1970 pour qu'il bénéficie d'une publicité officielle, après l'ouverture d'une pizzeria sur les Champs-Élysées, quartier jusqu'alors réservé à la gastronomie.

Ajoutons encore la résistance de la pizza face à ses cousines locales, celles des autres Italiens comme celles du pays d'accueil: nous avons vu qu'à Nice, par exemple, elle a pris le pas sur la pissaladière. Là, comme en beaucoup de régions, elle a donné lieu à des créations syncrétiques signant à la fois les gestes locaux de réappropriation effective et l'affirmation de son pouvoir de séduction.

La réussite associée à la profession s'affirme dès le départ. Elle s'inscrit dans l'organisation migratoire des premiers arrivants. Dans les années 1930, la pizza permit à ceux qui désiraient rester de réussir leur projet migratoire en accédant à peu de frais à une activité indépendante, tandis que pour la population locale l'ouverture d'une pizzeria, à l'image proche de celle du petit restaurant de cui-

sine régionale, rejoignait l'idée d'ascension sociale. Dans les décennies suivantes, c'est l'image du pizzaiolo de camion qui est la plus parlante même si elle recoupe, par bien des aspects, le discours tenu par les confrères sédentaires. Durant les premières années d'émergence du modèle du camion, la réussite était basée sur le génie *personnel* dans lequel on trouvait pêle-mêle : le fait de bricoler son camion, d'avoir un four exceptionnel duquel sortiraient des pizzas exceptionnelles, « d'être main » et de trouver les bons emplacements.

Dans les années 1970, un glissement de sens s'est introduit dans la représentation de la réussite associée au projet du camion : *faire fortune* en est devenue la caractéristique majeure, non pas en brassant des sommes d'argent colossales, mais en accédant à la priorité. Ces pizzaiolos ont profité d'une décennie extrêmement favorable au développement de l'activité : la pizza participait de l'engouement pour la mode italienne et répondait à la vogue de la restauration simplifiée, comme le montre la rubrique pizzeria des annuaires professionnels qui s'allonge alors de façon inattendue. Dans les années 1980, le sort des ambulants se compliqua en raison de l'hostilité des municipalités alors plus enclines à favoriser le développement des chaînes de livraison qui leur reversaient des taxes plus importantes. Emplacements supprimés ou non renouvelés, jours et horaires d'exercices réduits : pour les nouveaux arrivants, l'installation fut semée d'embûches. Ceux qui reprenaient l'activité d'un aîné (les premiers aventuriers sont nombreux à partir en retraite) bénéficiaient d'une véritable transmission de patrimoine qui donne à l'idée de réussite professionnelle son contenu : ils pérennisaient une petite entreprise qui incarnait aussi un savoir-faire. D'un point de vue pragmatique, recevoir un camion avec son emplacement et sa clientèle représentait, dans les zones fortement peuplées, une activité immédiatement bénéficiaire avec un revenu annuel de 250 à 300 000 francs, tandis qu'un camion en conformité avec les normes d'hygiène européennes coûtait entre 300 et 450 000 francs. Dans les années 1990, enfin, exercer le métier de pizzaiolo non sédentaire c'était se donner la possibilité de « se refaire » pour les chômeurs de longue durée, de « se lancer » pour les plus jeunes<sup>16</sup>, ou de « changer de vie » pour les tertiaires. La réussite personnelle se traduisait ainsi par la

### Dans les années 1930, la pizza permit à ceux qui désiraient rester de réussir leur projet migratoire.

capacité d'un individu – quelle que soit son origine ethnique –, à prendre ou reprendre en main son destin et à ne plus être simplement le jouet des contingences économiques dans cette période de grand chômage.

On peut repérer dans les énoncés des intervenants une stabilité des éléments de valorisation de la profession : « l'artisan et l'amour du produit », « la clientèle fidèle, reconnaissant un savoir-faire », « le génie revendiqué de l'artisan créatif ». Ces thèmes apparaissent dans le cadre d'un argumentaire dont la finalité est de démarquer la profession face à la concurrence qui s'est fortement développée dans les années 1990, sous de multiples formes<sup>17</sup>. Pourtant la plus « grande chance » de la profession en termes de revalorisation et de reconnaissance est intervenue au moment où les « affaires alimentaires » ont fait la une de l'actualité. Le camion à pizza associé jusque-là par beaucoup à un lieu insalubre, « un nid à microbes », a pris à l'opposé le sens d'un havre de naturalité : le « mec du camion » est devenu « l'artisan du coin de la rue ».

Son petit local de fabrication, offrant à la vue du consommateur chaque étape de transformation du produit, est devenu le lieu de la transparence, par opposition aux cuisines cachées de la restauration industrielle. Alors que depuis 1992 ce type de restauration avait trouvé dans la pizza une nouvelle opportunité de développement, elle a fait les frais des dérives de l'élevage découvert par le grand public à travers les images de charniers diffusées dans les médias. Ce renversement de la représentation de l'ambulant repose sur l'idée qu'il vaut mieux pour le mangeur « gérer quelques microbes naturels qu'être intoxiqué à son insu par des additifs » et autres trompe-papilles. Les pizzas

produites industriellement par les mastodontes – américains et français – de la restauration extérieure n'ont pas échappé au vent de contestation.

Les petits pizzaiolos sont devenus, en ce début de xxi<sup>e</sup> siècle, à travers un réseau atomisé de pizzerias indépendantes et de camions à pizza utilisant tous des procédés de fabrication artisanaux<sup>18</sup>, les premiers concurrents des grands groupes de l'agroalimentaire. Ces petits artisans continuent par ailleurs à nourrir les ambitions de réussite des nouveaux immigrants arrivant à leur tour sur le territoire : les pizzas turques, shawarma et autres pizzas orientales vendues à l'échoppe n'en sont-elles pas un des reflets vivants ? ■

#### Sylvie Sanchez

Sylvie Sanchez, chercheur en anthropologie sociale, rattachée au laboratoire CNRS du CERISAH, est spécialisée dans les modalités de l'empreint culturel et les processus de réappropriation. Son domaine de recherche : l'alimentation ; aires géographiques explorées : France, Italie, États-Unis, Japon. A paraitre (CNRS Éditions) : *Une séduction transculturelle : la pizza. Polymorphisme, appropriation et identité dans l'alimentation.*

#### Bibliographie

- Brissou Catherine, MATONE Carmela et Rouch Monique, *Comprer un prêt, des paysans italiens disent l'immigration (1920-1960)*, Bordeaux, Éditions de la MSH d'Aquitaine, 1989.
- Calvo Emmanuel, « Migration et alimentation », *Anthropologie de l'alimentation*, 1982, p. 383-446.
- LEVENSTEIN Harvey, *Revolution at the table, the transformation of the American diet*, New York, Oxford University Press, 1988

16. Pour eux, le camion n'est pas une fin en soi mais un tremplin : c'est un « camion d'amorce » qu'ils veulent, pour ensuite « acheter plus gros », « un vrai restaurant ou une pizzeria ».

MUZA Pierre, *Voyage en Ritaille*, Paris, Plon, 1993.

SANCHEZ Sylvie, *Une séduction transculturelle : la pizza. Polymorphisme, identité et appropriation dans l'immigration*, Paris, 2002, CNRS Éditions, à paraître en 2006.

SANCHEZ Sylvie, « Frontières alimentaires et mets trans-frontaliers : la pizza, questionnement d'un paradoxe », Actes du Colloque IEHA *Frontières Alimentaires en Europe*, sous la dir. de Massimo Montanari et Jean-Robert Pitte, Bologne, 11-12 décembre 2003, à paraître.

SCHOR Ralph, *Histoire de l'immigration en France de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Paris, Armand Colin, 1996.

SPORTELLO Anne, *Les pêcheurs du Vieux Port, fêtes et traditions de la communauté de pêcheurs de Saint-Jean*, Marseille, Jeanne Laffite, 1981

TEMME Émile, Migrants, *Histoire des migrations à Marseille*, 4 vol., Aix-en-Provence, Edisud, 1989-1991

*Le camion à pizza  
associé jusque-là  
par beaucoup  
à un lieu insalubre,  
« un nid à  
microbes », a pris  
à l'opposé le sens  
d'un havre  
de naturalité.*

17. Ce développement du marché a pour origine l'arrivée des pizzas américaines de fast-food sur le territoire. Ces pizzas correspondent à l'une des deux lignées qui se sont développées aux États-Unis durant le siècle et qui ont pour origine le même patron de référence que celui repéré dans le Vieux Port de Marseille. Cependant, le contexte de l'interaction entre migrants et autochtones ayant été différent en France et outre Atlantique, les résultats de la rencontre sont eux-mêmes différents comme en témoignent les types de pizzas aujourd'hui nettement représentatifs de chacune des cultures.

18. Ce modèle de production artisanale donne lieu à une exploitation industrielle : la société Jacques Fournil produit ainsi 50 000 pizzas par jour, étalées, garnies et enfournées à la main par un bataillon de pizzaiolos.