

## COMPTE RENDU NON THÉMATIQUE



SANCHEZ Sylvie, 2007, *Pizza connexion. Une séduction transculturelle*. Paris, CNRS Éditions, 245 p., bibliogr., index (Giada Danesi)

Comment certains mets ont-ils la capacité de se prêter à l'emprunt et en même temps de signer le renouvellement et le maintien de la diversité culturelle ? Comment la diversité culturelle se garde-t-elle et se renouvelle-t-elle dans les flux des emprunts et des influences réciproques ? En partant d'un objet d'étude – la pizza – qui a traversé les époques et dépasse les barrières nationales, Sylvie Sanchez s'interroge dans cet ouvrage sur les phénomènes d'emprunts et d'échanges culturels qui témoignent du caractère hybride et dynamique de la culture. Dans une perspective diachronique et transdisciplinaire, l'auteure étudie les évolutions de la forme, de l'usage et de la signification de la pizza afin d'explorer les modalités du contact interculturel, d'analyser les mécanismes et les règles de remise en forme culturelle de l'élément étranger. Ainsi sont mis en lumière les frontières ainsi que les enjeux identitaires qui se posent lorsque les groupes cèdent à l'attractivité d'une pratique exogène.

Le choix de S. Sanchez d'une perspective diachronique s'insère dans le courant d'études en histoire et anthropologie de l'alimentation qui s'interroge depuis les années soixante-dix sur la question du changement et de l'évolution des systèmes alimentaires. En postulant le caractère dynamique et hybride de la culture, elle prend clairement de la distance par rapport aux figures qui manifestent un certain pessimisme face à la globalisation annonçant une homogénéisation culturelle (Lévi-Strauss 1958, 1996 [1973]) ou qui préfèrent parler de multiculturalisme que de métissage. Son approche transdisciplinaire renvoie aux études en socioanthropologie de l'alimentation qui qualifient l'alimentation de « fait social total » (Mauss 1923-1924) et qui considèrent l'acte de manger comme un système unique bio-psycho-socioculturel (Fischler 1979).

Cette recherche s'appuie sur la consultation de documents historiques et d'enquêtes quantitatives, mais surtout sur des témoignages collectés à travers des entretiens semi-directifs en face à face ou encore téléphoniques avec des expatriés italiens, des pizzaïolos, des patrons de pizzerias, des responsables de service pizza au sein de multinationales et des consommateurs de pizza, ainsi que des échanges informels lors de voyages d'observation en Italie, en France et à New York.

L'ouvrage est structuré en trois parties qui correspondent à des moments historiques et à des zones culturelles et géographiques clés de la paradoxale histoire de la pizza. Dans la première partie, l'auteure décrit et explique la trajectoire de la pizza dès sa genèse à Naples – référence de départ et pratiques de production et consommation – jusqu'à l'émergence de pizzas nationalisées en France et aux États-Unis, en passant par les grandes migrations des Italiens en France (Marseille et la Provence) et aux États-Unis (Chicago et New York) – rapport à la pizza et à la communauté italienne pour les Italiens expatriés et politiques d'intégration. Ces préparations syncrétiques d'un point de vue de la technique de préparation, de la recette et de la pratique de consommation naissent d'un processus de réappropriation qui rend compte des enjeux identitaires en situation d'interaction culturelle. Les différentes évolutions de la pizza au sein de ces deux pays expliquent qu'il existe un dialogue différent entre les expatriés et la société d'accueil, mais aussi une influence mutuelle.

La deuxième partie traite de l'introduction de la pizza américaine *via* les entreprises multinationales agroalimentaires en France, des modalités de l'acceptation de la forme américaine, ainsi que des effets de cette rencontre sur la proposition américaine et sur l'offre française préexistante ainsi que sur les habitudes de consommation. Modalités au pluriel, car l'auteure nous explique qu'elles n'ont pas été les mêmes sur l'ensemble du territoire français. Il existe des différences entre le nord et le sud de la France qui montrent que même si les mécanismes sont les mêmes, les expressions changent en fonction du référent de départ dont les locuteurs disposent. Ainsi, la rencontre avec la pizza américaine a donné lieu à de nouvelles formes syncrétiques et à des adaptations, sous forme d'un processus de sélection, de détournement d'usage ou d'attribution d'un sens nouveau. Ce processus a engagé les Français à mobiliser un bagage culturel commun pour canaliser l'exogène et réguler la dynamique du contact.

Dans la troisième partie, S. Sanchez revient en Italie et explique le phénomène de patrimonialisation induit par la demande d'une « appellation protégée » de la pizza de la part d'une association napolitaine, laquelle vise à protéger une forme pure et authentique, d'une part, et à valoriser un terroir et sa population grâce à la reconnaissance d'une spécificité, d'autre part. Le choix de traiter cet aspect répond à la volonté de l'auteure de revenir sur la définition de la pizza : comment reconnaître une pizza avec toutes les formes, usages et significations qu'elle peut assumer ? Existe-il une forme archétypale ? La pizza témoigne ainsi de la vitalité de la culture.

Ce travail de recherche enrichit le débat sur la globalisation et la modernité alimentaire, ainsi que la réflexion sur le caractère dynamique de la culture. Données et explications mettent en valeur que l'homogénéisation culturelle n'est qu'un phénomène de surface. Les déplacements, reconstructions et inventions de frontières qui caractérisent ce mets transculturel répondent au principe fondamental de la culture. Les mélanges et les contacts culturels ne détruisent pas les différences culturelles, mais donnent lieu à des formes nouvelles tout en régénérant les cultures grâce à un processus de métissage, qui permet de maintenir une spécificité culturelle tout en assurant le renouvellement par emprunt exogène. Les phénomènes d'adoption, adaptation, et réactualisation sont bien des signes du caractère inévitable du changement culturel qui permet le renouvellement de la diversité culturelle.

## Références

- FISCHLER C. (dir.), 1979, « La nourriture. Pour une anthropologie bio-culturelle de l'alimentation », *Communications*, EHESS, n°31.
- MAUSS M., 1923-1924, « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », *L'Année Sociologique*, 1 : 30-186.
- LÉVI-STRAUSS C., 1958, *Anthropologie structurale*. Paris, Plon.
- , 1996 [1973], *Anthropologie structurale, II*. Paris, Plon.

Giada Danesi  
Centre Edgar Morin – IIAC  
EHESS, Paris, France