

## COMPTE RENDU NON THÉMATIQUE



SANCHEZ Sylvie, 2016 [2007], *Pizza. Cultures et mondialisation*. Paris, CNRS Éditions, 352 p., bibliogr. (Luc Lelièvre)

*Pizza. Cultures et mondialisation* est un ouvrage remarquablement optimiste, à notre époque marquée par le terrorisme à l'échelle internationale ou encore l'austérité sur un plan plus local, qui célèbre un mets qui est toujours fort apprécié par tout un chacun partout sur la planète : la pizza. Il est rédigé à partir des observations d'une anthropologue de terrain sur le thème du « processus de réappropriation » (p. 23). Il est également écrit en fonction du concept bien connu de « mondialisation » (p. 25). Il s'agit nommément des formes et des contenus que la pizza a adoptés au cours de ses nombreuses tribulations sur deux continents (l'Europe et l'Amérique) depuis sa création en Italie au Moyen Âge (p. 10).

C'est un texte qui s'assimile assez aisément, bien que l'auteure y soumette de très nombreuses questions en introduction (qui s'étendent sur plusieurs pages), auxquelles, bien entendu, elle répond tout au long de l'ouvrage. Par contre, tout le livre, qui se divise en trois grandes parties et en huit costauds chapitres, est parsemé, fort malheureusement, de trop nombreuses et très longues notes de bas de page, souvent agaçantes, que l'on ne peut ignorer, parce qu'elles en ralentissent de beaucoup sa lecture ; bien que toujours intéressantes à consulter, elles donnent l'impression de lire deux ouvrages différents en même temps, du fait qu'elles induisent deux niveaux distincts de lecture.

Plutôt que de renouveler le genre anthropologique, Sanchez semble essentiellement avoir recours à un ensemble de concepts et de techniques appartenant déjà aux sciences sociales : une impressionnante bibliographie, de très nombreux questionnaires, de loquaces informateurs, ainsi que des voyages d'observation sur les continents européen et américain. On ne peut certes douter des nombreux et grands moyens mis à la disposition de l'auteure, ainsi que du sérieux de l'ouvrage qui en résulte.

Après une lecture attentive, on constate (sans surprise) que l'information la plus intéressante se trouve en fin d'ouvrage, dans l'épilogue. Sanchez y explique en particulier que l'« homogénéisation » des cultures et des identités que l'on souhaiterait voir apparaître dans son texte, étant donné la toute puissante influence américaine, ne s'est pas avérée au cours de sa recherche. « Contrairement à ce que Lévi-Strauss craignait, le mélange et le contact donnent lieu à des formes nouvelles et régénèrent les cultures plutôt qu'ils ne les mènent à une uniformisation » (p. 309).

Ce livre nous permet donc d'expliquer qu'il n'y aurait pas d'érosion des identités culturelles, chaque société se trouvant des solutions appropriées (p. 307). Les identités culturelles semblent ainsi préservées. L'auteure montre également que plutôt que de « mondialisation », il s'agit de pizza « mondialisée » : « l'adoption de celle-ci ne signe pas l'adhésion à un modèle mondialisé » (p. 305). Ainsi, la pizza « répond à un impératif d'identité spécifique » (p. 304).

En guise d'analyse complémentaire, l'un de nos collègues universitaires nous fait remarquer que cette « tendance à l'homogénéisation prévue des cultures » ne s'est pas produite ;

bien que rien ne dit ou ne prouve qu'elle ne se fera pas... ni qu'elle ne se fait pas, sous l'effet des avancées du numérique, qui se retrouvent maintenant partout sur la planète. De plus, notre informateur remarque que ce genre d'évolution ne s'effectue néanmoins que sur de très longues périodes.

Sur les quatre points essentiels que Sanchez a observés, elle insiste d'abord sur le fait que la pizza est reprise aux goûts des cultures spécifiques d'adoption (p. 305). Ensuite, l'auteure s'attarde longuement sur l'« effet boomerang » (p. 306), qu'elle décrit en détail. Dans ce passage fort éloquent, elle remarque que « le statut qu'à [sic] pu gagner le modèle autochtone évince toute forme de concurrence allogène » (p. 307). Le troisième précepte que lui a appris sa recherche de terrain témoigne qu'« il n'y a pas d'homogénéisation, car chaque société invente pour elle-même les solutions qui lui conviennent » (p. 307). Et, enfin, le quatrième point sur lequel elle insiste est l'inévitable changement culturel (p. 310). Le changement que Sanchez évoque n'induisant pas nécessairement, on l'a vu, la perte des identités culturelles et/ou identitaires, il favoriserait la diversité (p. 310). Sanchez admet cependant que les réussites et les échecs d'un mets ne sont par ailleurs pas toujours prévisibles ni compréhensibles (p. 311).

Pour conclure, il en résulte un texte remarquable sur bien des points, qui fournit un portrait de l'influence qu'ont exercé les diverses cultures sur un mets, en l'occurrence la pizza. Il montre comment les différentes communautés ont adopté cette pizza à leurs propres cultures ; et également comment la puissante industrie agroalimentaire américaine a récupéré ladite pizza (p. 233). Il est par ailleurs difficile de ne pas apprécier un livre écrit avec autant de passion. Difficile également de savoir à qui cet ouvrage peut bien s'adresser : malgré l'utilisation d'un vocabulaire très riche, on s'aperçoit à peine qu'il s'agit d'un texte scientifique (à part, bien sûr, les trop nombreuses notes de bas de page). On peut donc dire qu'il vise un très large public : tout un chacun peut bien désirer en savoir davantage sur un mets devenu planétaire comme la pizza.

À noter cependant qu'il s'agit ici d'une réédition de l'ouvrage, originellement paru en 2007. Dans la préface rédigée par Gilles Fumey, un géographe spécialiste de l'alimentation, il n'y est toutefois pas fait mention de différences, ni de remises à jour, ou de compléments d'information, etc., mais bien plutôt de l'excellence de la recherche originale de Sanchez, sur ce mets transhistorique et transnational. L'auteure, pour sa part, apprécie que cette réédition n'ait pas eu besoin de retouche.

*Luc Lelièvre  
Sociologue  
Pouliaries (Québec), Canada*