

**L’« ART » DU PIZZAÏOLO NAPOLITAIN ENTRE AU PATRIMOINE IMMATERIEL DE L’HUMANITE. (2017)**

L’Unesco a classé, jeudi, ce « savoir-faire culinaire » et la gestuelle qui l’accompagne – faire valser la pâte dans les airs – parmi les trésors culturels.

Le Patrimoine immatériel de l’humanité compte un nouveau venu : l’« art » du pizzaïolo napolitain est désormais classé parmi les trésors culturels.

Mais, au-delà de l’habilité gestuelle, il s’agit aussi d’un « savoir-faire culinaire », qui associe « chansons, sourires, technique, spectacle » et remonte au XVIe siècle, comme le soulignait le dossier de candidature italien.

En mars 2005,  « Le Monde »  racontait « L’Odyssée de la pizza » : pourquoi et comment ce plat, qui est aujourd’hui devenu universel, doit pour une très large part son succès au savoir-faire des napolitains.

Dans le quartier de Fuorigrotta le pizzaïolo est un artiste.

Dans ses mains expertes, la boule de pâte est triturée, malaxée, étalée, elle devient une galette qu'il fait [tournoyer](https://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/premier-groupe/tournoyer/) du bout des doigts, dépose sur le plateau de marbre et pare de toutes sortes d'ingrédients : tomate, jambon, mozzarella... En vingt secondes, la belle est prête, le four l'accueille. Dans moins de trois minutes, elle sera dans l'assiette du client, moelleuse, parfumée, riche des mille saveurs d'Italie.

Les pizza sont cuites au feu de bois (420 °C), Et toutes dans les règles de l'art : garnies de produits locaux, avec une pâte levée au moins huit ou neuf heures à l'avance (la veille ou l'avant-veille, dans l'idéal). la vraie pizza est affaire de fierté et d'Histoire.

« Un bon pizzaiolo reste à Naples »

On s'en doute : pareil destin fait débat. Le mot pizza lui-même divise les étymologistes.

**Une première hypothèse renvoie à l'an 997** : en latin médiéval, ce terme désignait alors une fouace ou une galette. **Autre piste, plus ancienne : celle du grec pitta,** en référence au pain du même nom. Au IXe siècle avant Jésus-Christ, les Grecs n'avaient-ils pas pour habitude de le [faire](https://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/troisieme-groupe/faire/) [chauffer](https://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/premier-groupe/chauffer/) et de l'[enrichir](https://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/deuxieme-groupe/enrichir/) de toutes sortes de garnitures ? Quelques centaines d'années plus tard, le poète latin Virgile évoque à son tour ces disques de pain, garnis d'aromates, et parfois de fromage frais.

Un plat de pauvres, fait pour [nourrir](https://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/deuxieme-groupe/nourrir/) les familles nombreuses

Selon Sylvie Sanchez, chercheuse au Centre d'études transdisciplinaires de sociologie, anthropologie et histoire,

 **le terme pizza est utilisé dans le dialecte local dès 1535 et en italien en 1549**. Il en existe alors deux sortes : celle des riches est sucrée, et garnie d'amandes ; celle des pauvres est salée, probablement enduite d'huile ou de saindoux.

 La première se déguste assis, à la manière d'une pâtisserie fine. La seconde, achetée aux marchands ambulants, s'avale debout, dans la rue ; on la plie en quatre, « en portefeuille », dit-on dans la région. Bien sûr, il n'est pas encore question de tomate puisque ce fruit, rapporté des Amériques au début du XVIe siècle et longtemps considéré comme un poison, mettra deux siècles à s'[imposer](https://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/premier-groupe/imposer/) en Europe.

Dans les années 1700, la ville compte une vingtaine de pizzerias. Elles sont équipées de petites tables en marbre, à l'usage des clients ayant les moyens de [consommer](https://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/premier-groupe/consommer/) sur place. La pizza qui leur est servie est la Mastunicola, elle est blanche (sans tomate), agrémentée de gras, de fromage et de basilic. Même les têtes couronnées en raffolent : ne dit-on pas que les rois de Naples, Ferdinand Ier de Bourbon puis son successeur, Ferdinand II, la trouvent à leur goût ?

Il faut néanmoins [attendre](https://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/troisieme-groupe/attendre/) le XIXe siècle pour que naisse la version moderne de la pizza. Toujours à Naples, bien sûr, et grâce à une alliée inattendue : la tomate. Enfin débarrassée de sa mauvaise réputation, celle-ci est cultivée sur les flancs du Vésuve. Au pays des pizzas, l'heure est historique : la « rouge » (rossa) va [supplanter](https://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/premier-groupe/supplanter/) la « blanche » (bianca)...

« A cette époque, c'est encore un plat de pauvres, fait pour nourrir les familles nombreuses », rappelle toutefois le journaliste Mario Foliero, autre spécialiste du sujet. Des vendeurs ambulants se fournissent dans les boulangeries ou les pizzerias puis parcourent les ruelles, des collines jusqu'au bord de mer.

Les indigents, eux, se contentent des corniccione, ces rebords de pâte que les bourgeois, repus, laissent dans l'assiette en sortant de table.

**Tout commence à la fin du XIXe siècle**

Il existe alors diverses sortes de pizzas en Italie. Garnitures et modes de cuisson varient selon les régions. Mais c'est bien à Naples que l'Histoire s'écrit, sous l'œil gourmand des étrangers de passage. Dans Le Corricolo (1843), Alexandre Dumas y voit toute la richesse d'une ville unique : « Au premier abord, la pizza semble un mets simple ; après examen, c'est un mets composé. La pizza est à l'huile, la pizza est au lard, la pizza est au saindoux, la pizza est au fromage, la pizza est aux tomates, la pizza est aux petits poissons ; c'est le thermomètre gastronomique du marché ; elle hausse ou baisse les prix, selon le cours des ingrédients sus-désignés selon l'abondance ou la disette de l'année. »

Quelques dizaines d'années après le séjour de Dumas en Campanie, en juin 1889, la rossa lie définitivement son destin à celui du pays. Le roi Umberto Ier de Savoie, nordiste soucieux de [gagner](https://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/premier-groupe/gagner/) les Napolitains à la cause d'une Italie unifiée, cherche à s'[attirer](https://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/premier-groupe/attirer/) les faveurs du peuple. Alors que sa femme Marguerite l'accompagne à Naples, il demande à ce qu'un pizzaiolo réputé, Raffaele Esposito, leur prépare un repas.

Celui-ci prépare une Marinara (huile d'olive et origan) et une Mastunicola. Sa femme, Rosa, en imagine une troisième aux couleurs du pays : rouge (tomate), blanc (mozzarella), vert (basilic). La reine l'apprécie tant qu'Esposito propose de la [baptiser](https://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/premier-groupe/baptiser/) pizza Margherita. La légende est lancée. Et avec elle une évolution identitaire majeure : au fil du temps, la pizza – et la Margherita plus que toute autre – sera la marque de l'unité nationale. Le reste de l'aventure sera le fruit de l'émigration puis de la mondialisation...

Tout commence à la fin du XIXe siècle, avec les premières grandes vagues de départs vers l'étranger.

 Pour la pizza, c'est le début d'une odyssée. Grâce aux Napolitains, cela va de soi. Ceux qui ont choisi les Etats-Unis l'imposent d'abord dans les quartiers italiens des métropoles du Nord, puis initient peu à peu les autochtones. La première pizzeria new-yorkaise ouvre en 1905 ; elle pratique la vente à emporter, comme au pays. Au fil des ans, la pizza étend sa zone d'influence, elle s'américanise, se diversifie, renonce aux saveurs trop marquées, en particulier l'ail. A Chicago, elle gagne en épaisseur. D'où la naissance, en 1943, de la Chicago style pizza, fort éloignée de sa cousine de Campanie.

Naples n’a jamais cherché à [revendiquer](https://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/premier-groupe/revendiquer/) outre mesure cette maternité

Après la seconde guerre mondiale, et le retour aux Etats-Unis des GI affectés dans le sud de l'Italie, vient le temps de la vraie popularité. L'Amérique, oublieuse des pionniers napolitains, en fait un plat national. Dans les quartiers de bureaux, les employés la mangent à l'heure de la pause. Les adolescents, eux aussi, la plébiscitent : en 1956, elle passe devant le hot-dog au classement des préférences culinaires. En 1968, tout un symbole, elle supplante le hamburger ! Et le business suit : en 1958, deux frères, Frank et Dan Carney, ouvrent un kiosque à pizzas à Wichita (Kansas). Dix ans plus tard, ils en comptent 310. C'est aujourd'hui l'empire Pizza Hut, soit 12 000 points de vente dans le monde !

En France, la belle napolitaine arrive bien plus modestement par la mer ou le train, à Marseille, avec les travailleurs venus de Campanie à la fin du XIXe siècle. Ils la mangent d'abord « blanche«  dans leurs gargotes du Vieux-Port, puis « rouge », garnie des tomates provençales, et cuite au feu de bois. C'est également à Marseille que sera mis au point, en 1963, le premier « camion pizza ». Son inventeur, Jean Meritan, dit « Jeannot le pizzaiolo », relancera ainsi une tradition, elle aussi napolitaine, de vente à emporter.

Les Etats-Unis et la France ne font évidemment pas exception. Dans la deuxième moitié du XXe siècle, l'expansion internationale se poursuit, suit la courbe de l'émigration transalpine. En cent ans, 26 millions d'Italiens ont quitté le bel paese. Parmi eux, bon nombre de pizzaiolos, de métier ou de circonstance, plus ou moins soucieux des usages. La mondialisation aidant, leur plat préféré gagne de nouveaux territoires : le Japon dans les années 1970, l'ex-bloc soviétique quinze ans plus tard, et dernièrement la Chine.

Et Naples, dans tout ça ? Qui sait encore, à Sydney ou à Vladivostok, le rôle qu'elle a pu [jouer](https://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/premier-groupe/jouer/) dans ce succès ? La ville elle-même, comme gagnée par une forme de modestie fataliste, n'a jamais cherché à revendiquer outre mesure cette lointaine, mais indéniable, maternité. Seule la pizzeria Brandi, celle où fut autrefois inventée la célèbre Margherita, a vraiment su en tirer profit : elle existe toujours, au cœur de la cité, et emploie une trentaine de personnes.

Les bons professionnels très recherchés

Depuis quelque temps, la situation semble cependant [évoluer](https://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/premier-groupe/%C3%A9voluer/). En Italie comme ailleurs, l'heure est à la défense du patrimoine. Naples défend donc sa pizza et souhaiterait qu'elle fasse l'objet d'une appellation d'origine contrôlée (DOC en italien) au niveau européen. Des ingrédients de base au mode de cuisson, tout est déjà écrit noir sur blanc, et servi comme tel, sous le nom de pizza DOC dans l'un des établissements les plus courus du bord de mer, Canta Napoli.

Pour mieux [assurer](https://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/premier-groupe/assurer/) la préservation du savoir-faire local, quelques autres responsables de pizzerias connues – dont Salvatore, le champion de Fuorigrotta - se sont regroupés au sein de l'association Margherita Regina. Parmi leurs priorités : la formation de pizzaiolos. Il est vrai que le métier, longtemps méprisé, a de l'[avenir](https://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/troisieme-groupe/avenir/). Les bons professionnels sont très recherchés, en Italie comme à l'étranger, surtout s'ils sont napolitains. « Les meilleurs peuvent gagner plus de 3 000 euros par mois », assure Carmine De Pompeis, le patron de Canta Napoli. « L'image de la profession a changé », confirme Mario Arino, patron d'une pizzeria à succès, La Caraffa.

Le président de l'association, Gaetano Esposito, est une autre star des fours à bois. A 60 ans, ce petit homme aux joues creusées a parcouru le monde, participé à nombre d'émissions télévisées et préparé des Margherita pour toutes sortes de célébrités, du réalisateur Vittorio De Sica au président de la République Oscar Luigi Scalfaro... « Il arrive un moment où le pizzaiolo, comme le Gitan, sent qu'il doit partir », écrit-il dans un livre de souvenirs. Mais c'est chez lui, sur les hauteurs de Naples, que Gaetano le globe-trotteur est dans son élément. Sa pizzeria a pour nom l'Arte de la Pizza.

 A l'[écouter](https://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/premier-groupe/%C3%A9couter/) parler, on comprend vite l'essentiel : cet art-là ne se limite pas à la cuisine ; c'est aussi celui du bien-vivre et de l'amour d'une ville