

Les types de pizza dans le monde

Découvrez les types de pizza à travers le monde, de la pizza napolitaine à la pizza américaine, en passant par la pizza argentine et plus encore.

La pizza est l'un des plats les plus populaires au monde. Son origine remonte à des siècles et, au fil du temps, chaque région a développé son propre style, qui se distingue par des ingrédients spécifiques, des méthodes de cuisson et des traditions locales. Cette diversité culinaire fait que chaque type de pizza est reconnaissable et associé à un lieu particulier.

Que l'on parle de la célèbre pizza napolitaine, réputée pour sa pâte fine et ses bords légèrement relevés, ou de la pizza new-yorkaise, généreuse en garniture, chaque type de pizza reflète les préférences et les ingrédients locaux. D'autres variantes, comme la pizza à la tomate de Rome ou la pizza turque, le lahmacun, montrent à quel point ce plat est adaptable et apprécié dans des cultures différentes.

Origine et diversité de la pizza

Histoire brève de la pizza : des origines italiennes aux déclinaisons mondiales

La pizza, telle que nous la connaissons aujourd'hui, trouve son origine en Italie, et plus précisément à Naples, au 18^e siècle. À cette époque, la pizza était un plat simple, composé de pain plat, de tomate, de fromage et d'huile d'olive. Elle était consommée principalement par les classes populaires. Avec le temps, la pizza a évolué et s'est répandue à travers le monde, se transformant et s'adaptant aux goûts et aux ingrédients disponibles localement. Ce phénomène s'est accéléré après la Seconde Guerre mondiale, lorsque les soldats américains, ayant goûté la pizza en Italie, ont contribué à populariser ce plat aux États-Unis.

Aujourd'hui, la pizza est consommée sur tous les continents, et chaque pays possède des variations locales uniques. De la pizza napoletana en Italie à la pizza new-yorkaise aux États-Unis, les types de pizza varient en fonction des cultures et des habitudes alimentaires locales. Ainsi, la pizza n'est plus seulement un plat italien, mais une préparation internationale qui prend des formes et des goûts différents.

L'importance de l'adaptation locale dans l'évolution de la pizza

L'une des raisons pour lesquelles la pizza est devenue si populaire est sa capacité à s'adapter aux goûts locaux. Par exemple, en Inde, les pizzas sont souvent garnies de paneer (fromage indien) et de masala (mélange d'épices), tandis qu'au Japon, il n'est pas rare de trouver des pizzas avec de la mayonnaise et du maïs sucré.

Ces adaptations locales montrent comment la pizza peut se transformer en fonction des préférences culturelles et des ingrédients disponibles. Cela permet aux consommateurs de chaque région de s'approprier ce plat et de le rendre unique. La

flexibilité de la pizza est donc un élément clé de son succès et de sa diffusion mondiale.

Les différentes façons de cuire et de préparer une pizza

La préparation et la cuisson de la pizza varient également d'une région à l'autre, influençant ainsi le goût, la texture et l'apparence de la pizza. En Italie, la pizza napoletana est cuite dans un four à bois à très haute température, autour de 430°C, pendant environ 90 secondes. Cette cuisson rapide donne une croûte fine et légèrement brûlée, avec des bords moelleux.

Aux États-Unis, la pizza deep dish de Chicago est cuite dans un moule profond, ce qui lui confère une épaisseur importante et un aspect plus proche d'une tarte que d'une pizza traditionnelle. Elle est cuite à une température plus basse, autour de 200°C, pendant une durée plus longue, souvent entre 30 et 40 minutes.

En Turquie, le lahmacun est cuit dans un four traditionnel en pierre et est souvent accompagné de citron et de persil. Sa cuisson rapide à température élevée permet de conserver une pâte fine et croustillante, garnie d'une fine couche de viande épicée.

Ces différentes techniques de cuisson et de préparation contribuent à créer des pizzas aux textures et aux saveurs variées, adaptées aux goûts des consommateurs locaux. Comprendre ces différences permet de mieux apprécier la diversité de la pizza et de découvrir comment un plat unique a pu se transformer et s'intégrer dans diverses cultures à travers le monde.

La pizza napolitaine

Description des caractéristiques (pâte fine, cuisson au four à bois, ingrédients de base)

La pizza napolitaine se distingue par sa pâte fine et ses bords légèrement relevés et moelleux, appelés cornicione. Elle est préparée à partir d'ingrédients simples et spécifiques : farine de blé, eau, levure, sel, sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala ou mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge et basilic frais. Ces ingrédients sont souvent d'origine locale et donnent à la pizza napolitaine son goût authentique.

La cuisson est rapide et se fait dans un four à bois à une température d'environ 430°C. Cette méthode de cuisson dure entre 60 et 90 secondes, ce qui permet d'obtenir une pâte souple avec une légère carbonisation au niveau des bords. Les pizzas napolitaines sont souvent de taille modeste, environ 30 cm de diamètre, et sont destinées à être consommées individuellement.

Règles de la "Vera Pizza Napoletana"

La "Vera Pizza Napoletana" (Vraie Pizza Napolitaine) est régie par des règles strictes établies par l'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), fondée en 1984 à

Naples. Cet organisme veille à préserver et à promouvoir la pizza napolitaine traditionnelle. Pour qu'une pizza soit certifiée comme "Vera Pizza Napoletana", elle doit respecter des critères précis.

Les règles incluent l'utilisation exclusive de farine de blé de type "00", qui confère à la pâte une texture souple et extensible. La levée de la pâte doit durer entre 8 et 24 heures, et la pizza doit être étirée à la main, sans rouleau. En ce qui concerne les garnitures, seule la mozzarella di bufala ou la mozzarella fior di latte est autorisée. L'huile d'olive extra vierge est appliquée en spirale sur la pizza avant cuisson.

Rôle du label de certification en Italie

En Italie, le label "Vera Pizza Napoletana" est une marque de qualité qui permet de reconnaître les pizzerias respectant la tradition napolitaine. Ce label est attribué par l'AVPN et assure que la pizza est préparée selon les méthodes traditionnelles napolitaines. En plus de la technique de cuisson et des ingrédients, les pizzerias doivent également utiliser un four à bois spécifique pour obtenir la certification.

Ce label est essentiel pour préserver l'authenticité de la pizza napolitaine, particulièrement à l'heure où les chaînes internationales et les variations locales influencent le marché de la pizza. Il contribue également à l'exportation de ce savoir-faire à l'international, permettant aux amateurs de pizza de savourer une pizza napolitaine authentique dans différentes régions du monde. Le coût d'une pizza labellisée en Italie varie entre 6 et 10 euros, en fonction de l'emplacement et des ingrédients utilisés.

La pizza romaine

Différences avec la napolitaine (pâte plus fine et croustillante)

La pizza romaine se distingue par sa pâte beaucoup plus fine et croustillante que celle de la pizza napolitaine. Alors que la napolitaine a une pâte moelleuse avec des bords épais, la pâte romaine est étalée de manière à obtenir une épaisseur uniforme et plus fine. Elle est cuite à une température légèrement plus basse, entre 300 et 350°C, généralement dans des fours électriques ou à gaz, pendant environ 10 à 15 minutes. Ce temps de cuisson plus long contribue à rendre la pâte croustillante, surtout sur les bords.

Ingrédients et garnitures typiques (tomates, mozzarella, anchois, etc.)

Les garnitures de la pizza romaine sont similaires à celles de la napolitaine, mais la pizza romaine utilise souvent des ingrédients qui reflètent les goûts locaux. La base est composée de tomates et de mozzarella, mais d'autres garnitures comme les anchois, l'origan, les câpres, et parfois des olives ou des artichauts sont aussi fréquentes. La pizza romaine classique, comme la pizza margherita, est garnie de tomate, mozzarella, huile d'olive et basilic.

Un autre exemple populaire est la pizza alla marinara, préparée avec tomate, ail, origan et huile d'olive, sans fromage. Cette simplicité permet de mettre en valeur le goût croustillant de la pâte. Les ingrédients sont généralement répartis en une couche fine, ce qui renforce la texture crouillante, particulièrement appréciée à Rome.

Popularité et endroits où la déguster à Rome

La pizza romaine est très populaire dans les pizzerias et les forni (boulangeries) de Rome, où elle est souvent vendue al taglio (à la découpe). Ce format permet de choisir la taille de la part, avec des prix calculés au poids. Les prix varient généralement de 1 à 3 euros pour une part de taille moyenne. Parmi les endroits réputés pour déguster cette pizza, Pizzarium est une pizzeria bien connue pour ses pizzas al taglio garnies d'ingrédients frais et saisonniers.

De nombreux restaurants romains proposent aussi la pizza tonda, une pizza individuelle, plus grande et servie entière. Certains établissements, comme Da Remo ou La Montecarlo, sont réputés pour leurs pizzas tonda et attirent à la fois les habitants et les touristes. À Rome, la pizza romaine se consomme aussi bien en repas rapide qu'en soirée, souvent accompagnée d'une bière locale ou d'un verre de vin.

La pizza sicilienne

Forme rectangulaire et pâte épaisse

La pizza sicilienne, également appelée sfincione, se distingue par sa forme rectangulaire et sa pâte épaisse. Contrairement à la pizza napolitaine ou romaine, cette pizza est plus proche d'une focaccia. La pâte est aérée, épaisse et moelleuse, avec une croûte crouillante. La cuisson se fait dans un grand moule rectangulaire, et la pizza est souvent coupée en carrés pour être servie. La texture de la pâte est due à une levée plus longue, souvent de 2 à 4 heures, et à l'utilisation d'une plus grande quantité de levure. Cette technique permet d'obtenir une pâte volumineuse, idéale pour absorber les garnitures.

Ingrédients courants (sauce tomate épaisse, olives, anchois, fromage)

Les garnitures de la pizza sicilienne sont riches et savoureuses, reflétant les ingrédients locaux. La base est souvent une sauce tomate épaisse, préparée avec des tomates pelées, de l'ail, des oignons et de l'origan. Le tout est étalé généreusement sur la pâte. Les olives noires et les anchois sont des garnitures courantes, apportant une touche salée qui contraste avec la douceur de la sauce.

Le fromage, souvent du pecorino râpé, est parsemé sur la pizza avant la cuisson. Parfois, de la chapelure est ajoutée sur le dessus, ce qui donne une texture crouillante supplémentaire après cuisson. D'autres variantes régionales en Sicile incluent des ingrédients comme des poivrons, des oignons ou même des sardines, selon les préférences locales et les ingrédients de saison.

Influence de la cuisine méditerranéenne sur la pizza sicilienne

La pizza sicilienne reflète les influences méditerranéennes, avec des ingrédients comme les anchois, les olives et l'huile d'olive, qui sont courants dans la cuisine sicilienne et méditerranéenne en général. Les saveurs sont puissantes et souvent accentuées par des herbes comme l'origan et le basilic, utilisés pour assaisonner la sauce ou garnir la pizza après cuisson.

À Palerme, la pizza est un plat populaire des rosticceria (snacks de rue), où elle est servie tiède et à emporter. Son prix reste abordable, avec une portion coûtant environ 2 à 4 euros, en fonction de la taille et des garnitures choisies. La pizza sicilienne est un exemple de la diversité de la pizza en Italie, qui s'adapte aux préférences régionales tout en conservant des caractéristiques qui lui sont propres.

La pizza américaine

Variantes populaires : New York style, Chicago deep dish, et la pizza à la croûte épaisse de Detroit

Aux États-Unis, la pizza a évolué pour donner naissance à plusieurs variantes régionales. La New York style est l'une des plus connues, caractérisée par une croûte fine et souple qui permet de la plier pour la manger facilement. Elle est généralement cuite dans un four électrique à une température d'environ 300°C. Les garnitures typiques incluent la mozzarella, la sauce tomate et des ingrédients variés comme le pepperoni, les champignons, ou les olives.

La Chicago deep dish est très différente. Elle se présente sous la forme d'une tarte épaisse, cuite dans un moule profond. La pâte est épaisse, croquante sur les bords et moelleuse à l'intérieur. Elle est garnie d'une épaisse couche de fromage sous la sauce tomate, souvent accompagnée de saucisse et de légumes. La cuisson prend environ 30 à 40 minutes dans un four préchauffé à 200°C. Cette pizza est destinée à être partagée et est plus consistante que la New York style.

Enfin, la pizza de Detroit est unique avec sa forme rectangulaire et sa croûte épaisse et croustillante, souvent garnie de fromage cheddar au lieu de la mozzarella traditionnelle. Le fromage est appliqué jusqu'aux bords du moule, ce qui crée une croûte caramélisée caractéristique. Elle est cuite à une température de 230°C et se distingue par ses portions généreuses, parfaites pour être partagées.

Différences régionales et caractéristiques (croûte, cuisson, garnitures)

Les différences entre ces variantes se manifestent dans la croûte, la cuisson et les garnitures. La New York style, fine et flexible, se prête aux garnitures variées, tout en étant facile à manger sur le pouce. La Chicago deep dish, en revanche, exige un temps de cuisson plus long et offre une expérience plus proche de celle d'une tarte, avec des couches épaisses de fromage et de sauce. La pizza de Detroit se distingue par sa texture croustillante et ses bords caramélisés, accentués par la cuisson dans un moule en acier.

Ces caractéristiques montrent comment les préférences locales et les équipements de cuisson disponibles influencent le type de pizza dans chaque région. Tandis que la New York style est souvent vendue en tranches à environ 2 à 4 euros la part, la Chicago deep dish et la Detroit sont généralement servies entières, pour un prix qui peut varier entre 15 et 25 euros.

La place de la pizza dans la culture américaine

Aux États-Unis, la pizza occupe une place importante dans la culture alimentaire. Elle est présente dans les restaurants, les chaînes de livraison, et même dans les épiceries sous forme congelée. La pizza américaine est associée aux réunions entre amis, aux soirées sportives et aux repas en famille. La New York style, en particulier, est souvent considérée comme un aliment de rue, alors que la Chicago deep dish est perçue comme un repas plus structuré, apprécié dans les restaurants.

La pizza est aussi un sujet de fierté régionale. Chaque région défend son style comme étant le meilleur, avec des compétitions et des débats animés entre amateurs. La diversité des pizzas américaines reflète l'adaptabilité de ce plat, qui se prête à toutes les variations possibles pour satisfaire les goûts locaux.

La pizza argentine

La pizza à pâte épaisse de Buenos Aires

La pizza argentine, particulièrement populaire à Buenos Aires, est reconnue pour sa pâte épaisse et moelleuse, souvent plus proche de la focaccia que de la pizza traditionnelle italienne. Cette pâte généreuse est caractéristique des pizzerías de Buenos Aires et se distingue par une texture aérée et moelleuse, avec des bords plus épais que ceux des pizzas italiennes. La cuisson se fait généralement dans des fours à gaz ou à bois à une température d'environ 220°C, ce qui permet de préserver l'humidité de la pâte tout en obtenant une croûte légèrement dorée.

Influence italienne et adaptations locales (mozzarella abondante, fainá en accompagnement)

L'influence italienne sur la pizza argentine est indéniable, en grande partie à cause de la forte immigration italienne au début du 20e siècle. Cette influence se manifeste par une utilisation abondante de mozzarella, souvent étalée en couche épaisse qui fond en formant une surface uniforme sur la pizza. Contrairement à la pizza italienne traditionnelle, la pizza argentine est souvent garnie de tranches épaisses de fromage.

Une particularité de la pizza à Buenos Aires est son accompagnement classique, le fainá. Ce plat est une sorte de galette à base de farine de pois chiche, souvent servie en tranche, que l'on place directement sur la part de pizza avant de la déguster. Cette combinaison est très répandue et ajoute une texture et une saveur distinctes à l'expérience de dégustation. Les garnitures populaires incluent la sauce tomate, le jamón, les olives vertes et parfois des poivrons et des oignons.

La culture des pizzerías en Argentine

En Argentine, les pizzerías sont des lieux de rencontre très populaires, particulièrement à Buenos Aires. Les Argentins apprécient la pizza en groupe, souvent accompagnée de bière ou de fernet-coca, une boisson locale. Les pizzerías comme El Cuartito et Guerrin sont réputées pour leurs pizzas épaisses, riches en fromage et garnitures.

Les prix sont généralement abordables : une pizza classique, comme la muzzarella (mozzarella), coûte environ 6 à 10 euros, en fonction de la taille et des ingrédients. Cette culture de la pizza est profondément ancrée dans le quotidien des Argentins, qui consomment souvent ce plat en famille ou entre amis. Les pizzerías argentines proposent généralement des pizzas entières ou à la part, ce qui permet à chacun de choisir ses propres garnitures et quantités.

Les pizzas asiatiques : Japon et Corée du Sud

La pizza Okonomiyaki au Japon (ingrédients variés et base de chou)

Au Japon, l'Okonomiyaki est souvent qualifiée de "pizza japonaise". Bien qu'elle diffère considérablement des pizzas occidentales, elle partage quelques similitudes. Elle est préparée à partir d'une base de chou râpé mélangée à une pâte légère, composée de farine, d'œufs, et de bouillon dashi. Contrairement aux pizzas traditionnelles, l'Okonomiyaki est cuite sur une plaque chauffante, souvent directement devant le client.

Les ingrédients sont variés et peuvent inclure des tranches de porc, des crevettes, des calamars, et d'autres fruits de mer. Une fois cuite, l'Okonomiyaki est garnie de sauce Okonomiyaki, de mayonnaise, de flocons de bonite séchée, et de poudre d'algue. Les restaurants spécialisés, comme Kiji à Osaka, sont populaires auprès des locaux et des visiteurs, offrant des Okonomiyaki pour environ 6 à 12 euros en fonction des ingrédients choisis.

Les versions coréennes avec des garnitures non traditionnelles (kimchi, fruits de mer, maïs)

En Corée du Sud, les pizzerias ont adopté des variations locales, intégrant des ingrédients comme le kimchi, le bulgogi (bœuf mariné), et parfois du maïs ou des patates douces. La pizza coréenne est souvent garnie de manière généreuse et servie avec des sauces inhabituelles, comme de la sauce à l'ail doux ou une sauce à la patate douce.

Les chaînes de pizza sud-coréennes proposent des options qui mélangent des saveurs locales avec des ingrédients typiques de la pizza occidentale. Par exemple, une pizza aux fruits de mer avec du calmar et des crevettes peut être agrémentée de mayonnaise ou de fromage fondu. Ces pizzas sont souvent vendues entières, avec des prix allant de 8 à 15 euros, selon la taille et les garnitures.

Popularité croissante des chaînes de pizza en Asie

Les chaînes de pizza, comme Pizza Hut et Domino's, ont connu une expansion rapide en Asie, particulièrement en Corée du Sud et au Japon. Elles offrent des pizzas adaptées aux goûts locaux tout en conservant certaines caractéristiques occidentales. Les consommateurs asiatiques apprécient la flexibilité des garnitures, qui permet d'incorporer des ingrédients variés. En réponse, les chaînes locales comme Mr. Pizza en Corée et Aoki's Pizza au Japon proposent des recettes innovantes, souvent inspirées par les saveurs traditionnelles asiatiques.

La pizza est désormais un plat courant dans de nombreux pays asiatiques, appréciée pour sa diversité de goûts et sa capacité à s'adapter aux saveurs locales. Elle est souvent consommée en groupe, en famille ou entre amis, et bénéficie d'une popularité croissante dans les grandes villes.

Autres types de pizzas internationales

Lahmacun turc (pizza à la viande hachée et épices)

Le lahmacun est une spécialité turque souvent qualifiée de pizza. Il se compose d'une fine pâte recouverte d'un mélange de viande hachée, généralement de l'agneau ou du bœuf, mélangée à des tomates, des oignons, des poivrons, et des épices comme le cumin et le paprika. Ce plat est souvent assaisonné avec du persil et du jus de citron avant d'être servi.

Le lahmacun est cuit au four à bois, ce qui lui confère une texture croustillante. Il est traditionnellement roulé ou plié pour être mangé comme un sandwich. Les portions coûtent environ 2 à 5 euros, en fonction de l'emplacement et de la garniture. Ce plat est populaire en Turquie, mais il est également apprécié dans d'autres pays du Moyen-Orient.

Manakish libanais (pizza aux herbes et au fromage)

Le manakish est un pain plat libanais, souvent considéré comme une pizza à la libanaise. La pâte est étalée et garnie de divers ingrédients avant d'être cuite au four. Les garnitures classiques incluent un mélange d'herbes comme le zaatar (un mélange d'origan, de thym, de sésame et de sumac) et de l'huile d'olive. D'autres versions populaires intègrent du fromage, généralement de la mozzarella ou du fromage blanc.

Le manakish est souvent servi chaud, en portions individuelles, et peut être consommé au petit déjeuner ou en collation. Les prix varient de 1 à 3 euros par pièce, selon les ingrédients. Ce plat est un incontournable dans les boulangeries libanaises et est souvent dégusté avec des légumes frais comme des tomates et des concombres.

Pizza au saumon fumé et aneth en Scandinavie

Dans les pays scandinaves, la pizza a également pris des formes intéressantes. Une des variantes populaires est la pizza au saumon fumé et à l'aneth. Cette pizza se compose d'une base classique, souvent à la mozzarella, sur laquelle sont ajoutés des

morceaux de saumon fumé après la cuisson. L'aneth frais est ajouté pour rehausser la saveur.

Cette variante est généralement servie avec une sauce à la crème ou à l'aneth, offrant une expérience gustative unique. Le prix d'une pizza au saumon fumé peut varier entre 10 et 15 euros, selon la taille et les ingrédients. Ce type de pizza est populaire dans les restaurants et les cafés scandinaves, représentant l'approche créative de la cuisine nordique.