

Les habitudes alimentaires des immigrants italiens en Amérique du Nord

*Etude de la persistance d'une culture culinaire
et de la montée du « fast food » en Amérique du Nord*

Harvey Levenstein, Joseph Conlin

L'EXPLOSION du « fast food » doit être le fait le plus remarquable de l'histoire récente des habitudes alimentaires en Amérique du Nord. En dehors des Etats-Unis et du Canada, ce phénomène est reflété par les images saisissantes de McDonald's, Kentucky Fried Chicken et autres repères culturellement incongrus sur la Ginza à Tokyo ou sur les Champs-Élysées. Bien que l'on rencontre aussi ces sociétés aux Etats-Unis et au Canada, des douzaines d'autres marques de « fast food » parsèment les grandes agglomérations, les villes et les autoroutes d'Amérique du Nord. Cependant, on néglige peut-être souvent le fait que, outre les fournisseurs de hamburgers « américains » et de portions de poulet rôti, le phénomène « fast food » comporte une très importante production de plats étrangers, traditionnellement non anglo-saxons.

Cela est d'autant plus remarquable que, jusque récemment encore, les Américains étaient restés relativement insensibles à l'attrait de toute variation de la bonne vieille cuisine britannique héritée de la mère-patrie, hormis les variations introduites par eux-mêmes. En effet, pendant plus de trois siècles, les immigrants non britanniques ont inondé les côtes américaines sans influencer notablement sur les habitudes alimentaires de la grande majorité des Américains. Toutefois, au cours de la première moitié du XX^e siècle, un type de cuisine est arrivé à conserver l'essentiel de son intégrité : la cuisine (ou plutôt *cucina*) du sud de l'Ita-

lie, en particulier la *cucina* de Naples dans la *provincia* appelée Campanie. En effet, dénommée « cuisine italienne », une variante de la *cucina napoletana* a été introduite dans l'alimentation nord-américaine, et est devenue la nourriture étrangère favorite des Américains. Après s'être infiltrée dans les fantaisies des Américains sous forme de pasta, généralement des spaghetti à la sauce tomate, la « cuisine italienne », sous forme de pizza et même de plats régionaux plus raffinés, est presque universellement connue aux États-Unis et au Canada. La pizza, vendue à la pièce dans les petits restaurants, souvent au comptoir seulement, est répandue jusque dans les villes les plus reculées. Dans presque tout le pays, un Américain peut acheter une pizza produite dans un camion, chauffée et fournie dans une boîte isolante. La pizza est partout, qu'elle soit produite artisanalement ou par un maillon des chaînes géantes telles que « Pizza Hut ». Régulièrement, dans les sondages destinés à déterminer la nourriture favorite des Américains, la pizza l'emporte haut la main.

Nous allons montrer, dans cet article, que le rapport entre *cucina napoletana* et fast food ne s'arrête pas là. Nous démontrerons également que le goût des Américains pour les féculents recouverts de sauce tomate et de fromage râpé fondu a ouvert la voie à l'extension de ce qui apparaît actuellement le secteur le plus dynamique de l'industrie du fast food : la production de « cuisine mexicaine », en particulier « tacos » et « burritos », qui rivalise désormais avec la pizza et le hamburger pour devenir le repas rapide favori en Amérique du Nord.

Nous allons cependant retracer, tout d'abord, l'histoire de la survie de la « cuisine italienne » dans le monde culinaire américain généralement hostile, survie qui tient à l'entêtement des immigrants italiens qui s'accrochèrent à leurs habitudes alimentaires suffisamment longtemps pour que leur cuisine finisse par influencer celle de la culture dominante, ce qui n'a jamais été le cas, tout au moins dans ces proportions, pour aucun autre groupe ethnique d'Amérique du Nord.

Pendant des années, l'Amérique a représenté pour des millions d'immigrants un pays d'abondance, plus particulièrement celle de la table. Bien que leurs rêves de rues pavées d'or se soient fréquemment révélés des cauchemars de béton et d'acier, peu d'immigrants ont été déçus par les quantités de nourriture disponible dans un pays n'ayant jamais connu ni famine ni même pénurie alimentaire sérieuse. La classe ouvrière américaine de la première génération, à cette dominante étrangère, passait pour être tellement satisfaite sur le plan alimentaire que les socialistes déploraient que l'affirmation du sociologue allemand Sombard soit confirmée : « Les utopies socialistes de tout genre viennent s'échouer sur les récifs du rosbif et de la tourte aux pommes. » Cependant, si de telles assertions peuvent s'appliquer à l'abondance de nourriture, elles ne traduisent pas avec justesse la réaction des ouvriers immigrants à la nature de l'alimentation nord-américaine. Entre 1880 et 1921, le caractère ethnique de la classe ouvrière des États-Unis a été profondément bouleversé. En effet, la nouvelle classe ouvrière n'était plus constituée de Britanniques et d'Irlandais de pure souche partageant un héritage culinaire pratiquement identique, mais d'un amalgame polyglotte d'immigrants d'Europe méridionale et orientale qui ne devenaient ni automatiquement ni avec enthousiasme des adeptes du rosbif, des steaks et de la tourte aux pommes. Au contraire, et au grand désespoir des assistantes sociales et des services publics de la santé, la plupart des immigrants se cramponnaient à leurs vieilles habitudes alimentaires.

Nul n'était plus tenace que les Italiens. Devant la vigoureuse pression assimilationniste de l'Amérique du Nord du XX^e siècle, ils repoussèrent d'un haussement d'épaules, pendant trois à quatre générations, les suggestions des diététiciens, des

professeurs d'économie ménagère, des assistantes sociales et des réformateurs des centres d'hébergement. En dehors des Chinois qui, pour des raisons raciales, étaient rarement convertis par les assimilationnistes, les immigrants italiens et leurs descendants étaient presque les seuls à résister parmi les nouveaux immigrants. Leur cas permet une étude instructive et exemplaire sur la manière dont peut perdurer un mode alimentaire dans un environnement matériel et social nouveau et fréquemment hostile.

Toute analyse des habitudes alimentaires italiano-américaines doit partir du constat suivant : rien de comparable à la « cuisine italienne » n'existe et n'a jamais existé. Si l'Italie de l'époque de l'émigration massive était unifiée politiquement, elle n'était, culturellement parlant, qu'une « entité géographique ». Du point de vue gastronomique, l'Italie était formée d'une mosaïque de cuisines régionales, provinciales et même paroissiales. Les pâtes à base de froment étaient consommées à travers tout le pays, bien que sous des formes radicalement différentes et en quantités variables. Le maïs était cultivé dans toute l'Italie, mais ne constituait un plat de base, sous forme de *polenta*, que dans le Nord presque exclusivement. Pour la majeure partie de la paysannerie du Sud, ou *Mezzogiorno*, le plat de base n'était ni les pâtes ni la bouillie de farine de maïs, mais le pain. Le type même du repas dans les couches pauvres de la paysannerie était constitué de pain et *minestre*, c'est-à-dire de soupes de légumes de composition très variable selon la région et la saison.

Avant 1880, les émigrants italiens, relativement peu nombreux, étaient essentiellement originaires du Nord, mais, bien que leur nombre n'ait cessé de croître durant les quatre décennies suivantes, ils furent écrasés numériquement, après 1880, en raison du vaste exode des populations du Mezzogiorno qui fit des Italiens la composante majeure de la nouvelle immigration massive. Entre 1880 et 1921, plus de cinq millions d'Italiens, dont 75 % originaires des régions situées au sud de Rome, émigrèrent aux États-Unis et y restèrent.

Le premier obstacle rencontré par les immigrants italiens pour la préservation de leurs habitudes alimentaires dans le Nouveau Monde était d'ordre matériel : de nombreux ingrédients de base n'existaient pas aux États-Unis, ou bien étaient extrêmement coûteux, ce qui, bien entendu, n'était pas le cas du pain. Alors que le pain vendu dans les boulangeries non italiennes était normalement inacceptable pour des Italiens — les Américains ayant déjà abandonné les miches à croûte épaisse — le « pain italien » pouvait être très aisément préparé à partir de la bonne farine de froment que l'on pouvait se procurer partout à très bon marché. L'archéologue Julia G. Costello a découvert que les Italiens travaillant dans les mines d'or sur le flanc occidental de la Sierra construisaient, dans leurs campements isolés, des fours en pierre identiques à ceux de leur pays : pour eux, pas d'indigeste pain de guerre ! Les Italiens de Tampa, Floride, ont, semble-t-il, agi de même. On signale que, dans les années 1890, toutes les maisons du quartier italien comportaient dans leur arrière-cour un four à pain en forme d'igloo, construit en brique et en béton. Un des premiers symptômes de l'expansion de la population italienne et de son emprise sur une ville ou une agglomération était l'ouverture de petites boulangeries installées dans les sous-sols ou sous les auvents pour satisfaire son appétit, apparemment insatiable, de pain blanc.

Toutefois, ce n'est qu'en 1890 que les pâtes à l'italienne furent produites industriellement aux États-Unis et au Canada, bien que les États septentrionaux des plaines et les provinces occidentales aient été en passe de devenir les plus gros producteurs de blé dur du monde. De petites usines de fabrication de macaroni ont commencé d'apparaître à la fin des années 1890 dans un certain nombre de « Petites Italies », mais même au

début du XX^e siècle, la grande majorité des immigrants consommant des pâtes industrielles préférait les produits importés d'Italie, préparés à partir de blé dur provenant essentiellement de Russie et très coûteux. Cependant, et malgré leur souci d'économie dans d'autres domaines, les immigrants italiens établis aux Etats-Unis ou au Canada payaient le prix. En 1912, les sensibilités nationalistes furent froissées à Toronto, et les caisses de la municipalité mises en péril en raison du refus manifeste des immigrants italiens travaillant pour la ville de Toronto de manger des macaroni de fabrication autre qu'italienne.

L'huile d'olive, matière grasse d'élection des Italiens méridionaux, était également très chère en Amérique du Nord. Elle était relativement répandue, mais principalement comme médicament, et pour d'autres usages ésotériques. Les Américains l'achetaient à des prix exorbitants dans des bouteilles minuscules, quantités ridicules pour cuisiner. Même lorsqu'elle fut importée en grands conteneurs pour la consommation italienne, son prix resta très élevé, surtout pour des budgets ouvriers. Au tout début du siècle, quelques marchands de la côte Est commencèrent à transporter l'huile d'olive californienne, mais comme elle était vendue quasiment au même prix que la qualité importée, on n'en trouvait plus dans les boutiques de la côte atlantique dès 1915.

L'Amérique ne s'est pas non plus révélée capable de produire des substituts acceptables aux fromages italiens à pâte dure, utilisés essentiellement sous forme râpée et, en petites quantités, indispensables à la plupart des repas italiens. En 1905, l'importation était suffisamment régularisée pour que le prix de vente du parmesan et du romano soit à peine plus élevé que celui du fromage suisse importé ; toutefois, le fromage italien restait presque aussi cher que le roquefort, consommé en Amérique du Nord uniquement par la classe cosmopolite aisée. Le fromage représentait, pour une famille d'ouvriers, une dépense si considérable que, si le pouvoir d'achat avait été le critère des habitudes alimentaires, il n'aurait pas été consommé du tout.

Le vin italien était importé aux Etats-Unis bien avant la période d'immigration de 1880-1921, mais à des prix comparables à ceux des vins fins français et allemands, c'est-à-dire bien supérieurs aux possibilités financières des immigrants. Les vignobles indigènes de l'est des Etats-Unis ne produisaient pas de substitut satisfaisant, car le goût foxé de leur vin violentait tous les palais accoutumés aux cépages de *Vitis vinifera*. Les vins californiens n'avaient pas encore atteint leur qualité actuelle et, comme pour l'huile d'olive, étaient à peine moins onéreux dans les métropoles de l'Est que le vin importé.

Quant au riz, il était dédaigné, même lorsque le « substitut » américain était excellent. En effet, le riz de Caroline à long grain, délicat et parfait pour des plats légers, était moins adapté que le riz italien à grain rond de type *arborio* à la confection de *risotto* bien fermes, de gâteaux de riz et de desserts à base de riz appréciés des Italiens. Le cas du maïs est peut-être le plus frappant, car bien que très abondant dans son hémisphère d'origine, il était généralement importé par les Italiens qui considéraient que la variété américaine était impropre à la préparation de bonne *polenta* en raison de diverses carences.

Les fruits et les légumes frais étaient consommés en quantités si importantes dans le Mezzogiorno que, d'après certaines études, ils auraient constitué la seule et unique nourriture des Napolitains pauvres pendant les mois d'été. Cependant, au Canada et dans les deux tiers septentrionaux des Etats-Unis, la période de végétation était trop réduite pour permettre une production suffisante au gré des Italiens. Même dans le Sud-Est et en Californie, où la période de végétation est comparable à celle du Mezzogiorno et le maraîchage bien établi, les producteurs américains ne plantaient que peu de variétés recherchées par les Ita-

liens. Parmi les légumes « rarement considérés comme aliments en Amérique » et consommés en grandes quantités par les immigrants, on trouve les piments, les champignons, les aubergines, les melons, les graines de tournesol et les pois chiches. Malgré des phobies périodiques selon lesquelles les légumes consommés crus provoqueraient le cancer ou d'autres calamités, la majeure partie des Américains avait cessé, à la fin du siècle dernier, de considérer les tomates, élément indispensable à la cuisine du sud de l'Italie, comme un poison ou un aphrodisiaque moralement dangereux. Elles restèrent, toutefois, un aliment négligé parce que potentiellement dangereuses et exagérément coûteuses. (« Le prix unitaire des tomates avoisine celui du champagne », écrivait un expert.) Quant à l'ail, pierre angulaire de la cuisine campanienne et condiment essentiel de la plupart des cuisines du sud de l'Italie, on ne pouvait pas se le procurer partout. Les Américains de vieille souche, qui avaient le malheur d'avoir un face à face avec lui, le considéraient avec un mélange de terreur et de répulsion.

De leur côté, les immigrants faisaient peu de cas des fruits et légumes du commerce. Un balayeur de rues new-yorkais, interviewé en 1906, se déclarait fier de sa nouvelle patrie, mais regrettait de ne pas retrouver dans la viande et les légumes américains la « saveur et l'essence » de ceux qu'il mangeait en Italie. Une Italienne interrogée par un chercheur à Waterbury, Connecticut, se plaçait d'un point de vue quelque peu différent pour juger de l'infériorité des aliments américains. Débordant d'émotion, elle évoqua la maison et le jardin fertile qu'elle avait abandonnés dans les faubourgs de Naples. « Dans ce pays, nourriture et beauté ne sont pas en aussi grande abondance ; mais il y a beaucoup moins de sorcières, et c'est tant mieux. »

En attendant son exécution, l'anarchiste martyr Nicola Sacco écrivait que non seulement le travail était moins pénible en Italie qu'en Amérique, mais que la nourriture y était plus « pure ». En Amérique, les riches mangeaient de la bonne nourriture, mais pas la classe ouvrière, alors qu'en Italie, les travailleurs pouvaient manger de plus grandes quantités de légumes plus frais.

Les premières vagues d'immigration postérieures à 1880 n'étaient pas simplement dominées par les Italiens du Sud, mais aussi par des « étrangers de passage » ou « oiseaux de passage », qui considéraient leur séjour aux Etats-Unis comme temporaire. Nombre de ces travailleurs passaient d'Italie aux Etats-Unis et vice-versa en fonction des saisons, à l'instar d'un phénomène déjà bien établi au sein de l'Europe. Les problèmes rencontrés par ces travailleurs pour préserver leurs habitudes alimentaires étaient encore plus graves que pour les immigrants projetant de s'établir en Amérique. Il s'agissait, en très grande majorité, d'hommes élevés dans un milieu culturel où la préparation des repas revenait sans conteste à *la mamma* ou *la moglie*. Le rituel des repas jouait un rôle primordial dans *la famiglia*, réaffirmant son unité, au sein d'une société fondée sur des liens familiaux extraordinairement forts. Mais *la famiglia* était à 8 000, voire jusqu'à 13 000 km de l'Amérique du Nord.

Les « immigrants temporaires », bien que ne disposant d'aucun substitut à la famille, arrivaient remarquablement bien à résister aux habitudes alimentaires américaines. En effet, le système du « *padrone* », selon lequel les bureaux d'embauche italo-américains constituaient des groupes de travailleurs italiens dont ils louaient la force de travail pour les mines, chantiers de construction et autres travaux, permit à des milliers d'hommes de ne pas avoir à affronter la nourriture « américaine » qu'ils craignaient tant. Généralement, les propriétaires des mines et des autres sociétés cédaient ou vendaient aux *padroni* le droit d'exploiter des dépôts de vivres et des cantines dans les camps, et les

padroni approvisionnaient alors leurs magasins en pâtes, saucissons, tomates et autres aliments convenant à leurs employés. Bien que de nombreuses plaintes aient été déposées à l'encontre des *padroni* pour fraude, prix surfaits et nourriture avariée, et que certains *padroni* aient effectivement obligé les travailleurs à acheter une certaine quantité de nourriture par mois, il n'en reste pas moins qu'il s'agissait de produits italiens.

Les critiques adressées aux *padroni* présentaient des différences notables, selon qu'elles concernaient la fraude et les prix excessifs, sur quoi travailleurs et réformateurs américains s'accordaient, ou la qualité de la nourriture, condamnée uniquement par les Italiens. C'est ainsi qu'en 1893 un détracteur du système du « *padrone* » décrivait un groupe de nouvelles recrues qui, attendant avec appréhension de s'embarquer pour les camps de travail, étreignaient les boîtes de conserve pour lesquelles ils avaient dilapidé leurs maigres ressources à seule fin d'éviter d'acheter à des prix indécents les charcuteries « pourries » du *padrone*. Cependant, sa façon de décrire la nourriture qu'ils emportaient — « du pain rassis, et des saucissons et du fromage répugnants » — pourrait laisser supposer qu'il estimait, tout comme d'autres personnes de son espèce, que tous les *salsiccia* secs, épicés, les fromages forts et les pains grossiers du *Mezzogiorno* étaient pourris, ou dégoûtants, ou les deux à la fois. À l'opposé, les plaintes des travailleurs italiens concernaient presque toujours le prix, ou le type de nourriture fournie par le *padrone*. Mais pour la majorité d'entre eux, cela représentait une nette amélioration qualitative et quantitative par rapport à ce qu'ils connaissaient au pays. D'après une étude réalisée pour le gouvernement italien, bien que la nourriture fournie par le *padrone* puisse sembler de moindre qualité, « l'alimentation des travailleurs italiens est plus abondante, plus variée et plus riche aux États-Unis que dans notre pays. D'une manière générale, l'immigrant n'est pas habitué à consommer en Italie les aliments qu'il peut se procurer quotidiennement au dépôt du *padrone* ».

Les enquêteurs italiens ont probablement été particulièrement impressionnés par les grandes quantités de viande consommées par les immigrants, spécialement les saucisses de porc, alors que les observateurs américains n'y ont pas prêté attention, car le niveau moyen de consommation de viande est élevé aux États-Unis. De même, alors que des Américains critiquaient certains *padroni* pour avoir servi à quatre heures du matin un petit déjeuner consistant simplement en une tasse de café, Gino Speranza, un Italo-Américain lui-même adversaire du système du *padrone*, faisait observer que « plus d'un paysan sicilien a l'impression de s'être élevé dans l'échelle sociale du simple fait qu'il boive du café le matin, car il associe boire du café à aristocratie ».

Une autre institution culturelle contribua à la préservation des habitudes alimentaires du pays natal : la pension italienne. Les immigrants ne disposant pas de parents pour les héberger recherchaient presque toujours une pension dirigée par des *paisani*, ou tout au moins par un Italien originaire de leur province ou de leur région, auquel on pouvait faire confiance pour servir le type de nourriture auquel le nouveau venu était accoutumé et dont il comptait bien bénéficier. Dans les pensions de Toronto, « les Calabrais prenaient pension chez les Calabrais, et les Abruzzais chez les Abruzzais. Les Siciliens et les Friouliens ne se mêlaient en aucune façon aux Italiens du sud du continent ». Dans certains cas, en particulier lorsque la majorité des pensionnaires était des hôtes de passage, cinquante, soixante et jusqu'à une centaine d'hommes logeaient dans la même pension, qui prenait alors des airs d'hôtel bien loin de la pension de type canadien ou américain. Des non-pensionnaires pouvaient prendre leurs repas dans ces institutions, qui devenaient en réalité des pensions-restaurants spécialisés dans la cuisine d'une région précise

de l'Italie.

Néanmoins, dans la plupart des cas, la *padrona* et sa famille pourvoyaient aux besoins de trois à quinze hommes ; la nourriture revêtait alors la plus grande importance. Les ingrédients utilisés et le mode de préparation, de même que la langue et le contact quotidien avec des pensionnaires de même origine, confortaient chaque jour l'immigrant temporaire dans sa lutte préventive contre tout changement culturel. Le pensionnaire se trouvait ainsi à même de maximiser ses économies tout en profitant d'une nourriture riche, copieuse et familière. « Il refusait de sacrifier totalement son *ambiente* et sa culture en absorbant de la nourriture cuisinée à l'anglaise ou à l'américaine. »

L'alternative la plus satisfaisante pour les immigrants temporaires, ou pour les hommes comptant faire venir leur famille, consistait à partager des meublés avec des personnes dans la même situation qu'eux et à préparer et prendre les repas en commun. Là encore, les hommes avaient tendance à vivre avec des *paesani* et à préserver les modèles culinaires de leur pays natal. Dans les descriptions contemporaines de ce type d'organisation, on indique fréquemment, comme aliments de base, pain et saucissons. À cet égard, le menu de quatre jeunes journaliers italiens partageant le même logement à Chicago en 1896 peut être considéré comme typique : chacun consommait pour cinq cents de saucisson et une livre de pain pour le petit déjeuner et le déjeuner, et pour le dîner, trois œufs à la coque ou ce que le chercheur appelle « fromage de tête » (probablement de la *mortadella*). Si, pour les normes américaines, ce régime était frugal, pour les Italiens de la fin du XIX^e siècle, il était presque luxueux.

Pendant leur séjour en Amérique, les « oiseaux de passage » étaient notoirement économes. Ils devaient, en effet, être en mesure de payer leur voyage annuel en bateau, et de rapporter suffisamment d'argent en Italie pour vivre tout l'hiver. Après 1890, le nombre d'immigrants temporaires s'établissant de manière semi-permanente dans le Nouveau Monde commença de croître, mais les Italiens semblèrent continuer à faire le minimum de dépenses pour subsister, de manière à envoyer de l'argent chez eux. « La pratique d'une trop grande économie » représentait l'essentiel de ce qu'un écrivain italien appelait « une aussi indolente résignation à la misère, une aussi cynique indifférence aux plaisirs de la vie, que l'on ne retrouvait — à un degré encore plus élevé — que chez les Chinois ».

La plupart du temps, la famille des immigrants temporaires rejoignait l'Amérique du Nord, devenant progressivement des immigrants permanents. Bien que l'on puisse supposer que la présence de la *mamma* et des épouses se soit traduite par un regain de traditionalisme culinaire, la parcimonie des Italo-Américains ne s'est pas atténuée. Dans un pays où les ouvriers consacraient généralement 40 à 50 % de leur salaire au budget alimentaire, les Italiens trouvaient moyen d'économiser sur la nourriture. Les services sociaux de Chicago citaient le cas d'une famille qui réussissait à réduire ses dépenses mensuelles à 3,35 \$. Pour opérer un tel miracle, les Italiens avaient recours à un plat répandu dans certaines parties du nord et du sud de l'Italie, une variante du *minestrone* appelée *pasta e fagioli*.

Pasta e fagioli consistait en pâtes alimentaires industrielles (généralement tubulaires et achetées sous forme de brisures, bien meilleur marché que les macaroni entiers) cuites avec des haricots dans une sauce à base de tomate et de petit salé. Ceux qui pouvaient se permettre de faire de l'esbrouffe parsemaient chichement le tout de fromage râpé. « *Pasta e fagioli tutti giorni* », tel était le slogan des plus économes de la communauté italienne de Buffalo. Un jeune Italien, qui avait émigré en 1898 et travaillait en compagnie de son père à la construction d'une route aux abords de Philadelphie, arrivait à vivre avec 2,40 \$ par semaine,

prouesse qu'il attribuait au fait qu'ils se nourrissaient de macaroni et de haricots qu'ils préparaient eux-mêmes dans leur baraquement près du chantier.

Malgré les avantages du « *pasta fazool* », ainsi qu'était appelé le « *pasta e fagioli* » dans certains dialectes, il était en réalité difficile de s'en nourrir exclusivement *tutti giorni*. Les Italiens établis en Amérique étaient obligés d'adopter une multitude d'autres stratagèmes pour tenter de préserver leurs traditions culinaires. L'expédient le plus évident consistait à acheter des produits importés d'Italie, tels que anchois en boîte, olives, huile et pâtes. La demande en était si importante qu'il n'y a rien d'extraordinaire à ce que les magasins d'alimentation spécialisés non seulement dans les produits italiens, mais dans les produits de telle ou telle région d'Italie, soient devenus les centres sociaux, culturels, économiques et politiques de nombreux quartiers italiens.

Toutefois, les produits importés restaient trop chers pour pouvoir constituer l'essentiel de l'alimentation de la classe ouvrière, d'où la nécessité d'avoir fréquemment recours à des substituts « américains ». C'est ainsi que le saindoux, matière grasse de deuxième choix dans le Mezzogiorno, était couramment utilisé par les Italo-Américains à la place de l'huile d'olive. L'usage de l'huile de maïs, rare en Italie, s'est aussi largement répandu. Toutefois, alors que ces substituts étaient employés dans des plats dont le temps de cuisson prolongé ou les ingrédients relevés dissimulaient le goût de la matière grasse, l'huile d'olive restait l'assaisonnement des légumes crus et d'autres plats, pour lesquels ses qualités uniques étaient essentielles à la satisfaction des palais italiens.

Dans les toutes dernières années du XIX^e siècle, les fromagers du Middle-West s'étaient essayé à fabriquer des fromages à pâte dure, du type fromage italien à râper, mais, aux yeux des immigrants, la qualité de leurs produits était encore loin d'approcher celle du *parmigiano* et du *romano* importés. Comme pour l'huile d'olive, les immigrants continuèrent d'utiliser des fromages importés, mais en moins grandes quantités. Dans les communautés italiennes, l'augmentation de la consommation de fromages importés était symptomatique de l'amélioration du niveau de vie des immigrants.

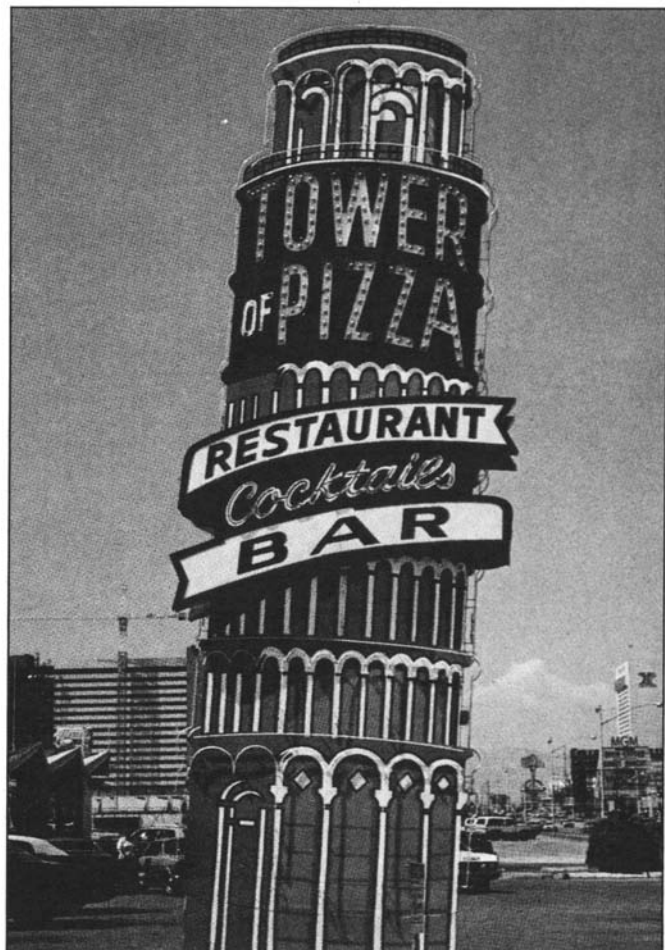
Si, grâce aux importations, les immigrants italiens pouvaient continuer de consommer, bien qu'en moindres quantités, huile d'olive, fromage à râper, anchois, thon en boîte et autres produits à longue conservation, ils n'en devaient pas moins se tourner vers les productions locales de fruits et légumes frais, qui représentaient une part si importante de leur alimentation. Plutôt que de faire appel aux sources de production « américaines » de ces aliments (qui, de toute façon, n'étaient pas abondantes), les Italiens prirent directement l'affaire en main. Le penchant inné des Italiens pour la culture, que ce soit pour la consommation individuelle ou, sous forme intensive, pour la commercialisation, était manifeste, même pour les Américains de vieille souche qui, par ailleurs, se préoccupaient fort peu des immigrants. Le « jardinier italien » était un stéréotype amène, et le marchand des quatre-saisons italien une caricature. Partout où se développait une colonie italienne urbaine de taille conséquente, les Italiens en profitaient pour établir de petites fermes dans la campagne environnante, afin de fournir leurs compatriotes en fruits et légumes. C'est ainsi que des fermiers italiens créèrent un vaste complexe de fermes autour de Hammonton et de Millville (New Jersey), mettant à profit la proximité de ces villes, aussi bien par rapport à New York que par rapport à Philadelphie. Environ 50 % des 60 000 Italiens dénombés en Californie en 1900 étaient spécialisés dans le maraîchage, la plupart étant établis aux alentours de San Francisco, dont ils fournissaient les hôtels et les restaurants,

ainsi que la communauté italo-américaine. Cependant, toutes les exploitations n'étaient pas à proximité immédiate des communautés dont elles étaient les fournisseurs. Ainsi, les maraîchers de La Nouvelle-Orléans n'approvisionnaient pas seulement la population italienne locale, mais également, par chemin de fer, l'importante « Petite Italie » de Chicago.

Un réseau parfois complexe d'intermédiaires s'était développé, entre les producteurs de la campagne et les commerçants des « Petites Italies », à commencer par les marchands ambulants avec leurs « charrettes à bras ». La plupart de ces colporteurs achetaient leurs fruits et légumes à des grossistes, mais en raison des exigences de qualité et de fraîcheur de leur clientèle italienne, ils prétendaient fréquemment que leurs liens avec la ferme même étaient plus directs. Les clients italiens aimaient les entendre crier : « *Roba dalla mia ferma* », c'est-à-dire « produits de ma ferme ». Ils savaient parfaitement que ce n'était pas totalement exact, mais ils restaient persuadés que les produits vendus par les colporteurs italiens étaient plus frais et de meilleure qualité que ceux vendus par des non-Italiens. En fait, les non-Italiens en arrivèrent à supposer la même chose, assurant ainsi un débouché aux marchands ambulants dans les quartiers « américains ». Dans les années 20, le marchand de fruits italien était devenu si familier qu'un air populaire, jouant sur les mots du jargon italo-américain, « Yes, we have no bananas, we have no bananas today », a pu se propager dans tout le pays.

La pratique très répandue du jardinage individuel parmi les immigrants italiens était tout aussi frappante que leur prédominance dans le maraîchage et la vente de produits frais. Jusque sur les toits et dans les bacs à fleurs des logements les plus surpeuplés des centres ville les plus peuplés, chaque centimètre de terre semblait être cultivé. Dans les études du milieu italo-américain, réalisées par les services sociaux, on retrouve fréquemment l'expression : « Est propriétaire de son logement et possède un verger et un potager. » Les Siciliens de Tampa ont introduit en Floride un certain nombre de légumes jusqu'alors inconnus, parmi lesquels l'artichaut, l'endive et l'aubergine. De leur côté, les ouvriers italiens de Waterbury (Connecticut) émigrèrent vers les faubourgs de la ville malgré l'augmentation du temps de trajet jusqu'à leur travail, afin de disposer d'un jardin. Un chercheur fédéral, impressionné par les rendements obtenus, rapportait que les parcelles étaient « entièrement entretenues par les femmes en semaine » et « pourraient servir de modèle de culture intensive. Chaque habitation, qu'il s'agisse d'une cabane ou d'une maison moderne, possédait son terrain, généralement délimité par un muret ou une haie taillée avec soin, et dans chaque jardin poussaient au moins quelques pieds de vigne, alors que plusieurs vignobles couvraient la colline voisine ». De même, si de nombreux travailleurs italiens de Montréal se sont décidés à quitter le centre ville pour le faubourg de Jean-Talon, c'est essentiellement parce qu'ils pouvaient y disposer de terres à cultiver.

Les Italiens cultivaient leur potager, en ville ou dans les banlieues, dans un environnement culturel totalement fermé à ce genre d'activités, car la tradition anglo-saxonne voulait qu'une maison soit entourée d'arbres, d'arbustes et de pelouses bien tondues. Le père de Joe Vergara avait conçu son jardin en terrasses comme il l'eût fait en Calabre, mais, par égard pour ses voisins américains, il conserva l'herbe sur la parcelle côté rue, bien qu'il « détestât profondément les pelouses ». Comme la plupart de ses compatriotes, les pissenlits étaient pour lui une salade verte, alors que pour ses voisins américains, aux petits soins pour leur pelouse, ils étaient de mauvaises herbes. Vergara détestait aussi les arbres, qui privaient de soleil ses plantations. Gino Speranza, un riche Italo-Américain, citait le cas d'un employé calabrais qui, ayant mis sa maison rurale en vente, insistait sur ce qu'il considé-



Un restaurant italien à Las Vegas dans le Nevada.

rait être l'aspect le plus séduisant pour ses acheteurs anglo-saxons potentiels : « Dans tout le comté, vous ne trouverez aucun autre endroit donnant autant de pissenlits au printemps », disait-il à propos de sa pelouse.

La culture des fruits et légumes en Amérique du Nord posa un certain nombre de problèmes en raison de la durée relativement courte de la période de végétation, en particulier dans les régions industrialisées du nord-est des États-Unis, où la majorité des immigrants italiens s'était établie. Ce problème a été partiellement résolu par la conservation des aliments durant l'hiver et le printemps. Rare était la famille italienne qui ne se livrait pas à l'automne à une orgie de stérilisation, conserves au vinaigre, conserves en flacons, séchage, salage et fermentation, lorsque son propre jardin et celui des exploitations de leurs compatriotes déversaient leurs abondantes récoltes de fruits et de légumes. De plus, certains Italiens, et même ceux qui habitaient dans des centres ville surpeuplés comme le Mulberry District à New York, élevaient des animaux à des fins alimentaires. Les inspecteurs du logement de la ville de New York furent épouvantés par le nombre d'oiseaux, de poulets, de chèvres et même de porcs recensés dans les habitations italiennes.

Cet élevage en milieu urbain était d'autant plus frappant que l'abondance de « viande de boucherie » en Amérique du Nord constituait précisément le changement le plus profond dans les habitudes alimentaires des immigrants italiens. Même en Italie, lorsqu'un *contadino* du Mezzogiorno quittait son village pour la ville, l'augmentation de la consommation de viande du commerce, conséquence logique de ce changement, était considérée comme le symbole d'un niveau de vie plus élevé. Aux États-Unis et au Canada, où le chemin de fer avait récemment

permis l'accès aux pâturages de l'Ouest, la viande provenant d'abattoirs industriels, et plus spécialement le bœuf de qualité supérieure, était incroyablement bon marché.

Les immigrants italiens étaient des consommateurs de viande enthousiastes et en avalaient des quantités qui auraient paru énormes en Italie. « Ici, je mange de la viande trois fois par jour, et pas trois fois par an ! », s'exclamait un Italien pour souligner la sagesse de son émigration. Une étude sur l'alimentation de quatorze ouvriers italiens, entre vingt et trente-cinq ans, habitant Chicago à la fin du siècle dernier, révéla que quatre d'entre eux mangeaient régulièrement une livre de steak chacun au petit déjeuner comme au déjeuner. D'autres préféraient une livre de côtelettes de porc ou des saucisses pour le petit déjeuner et le déjeuner, et se réservaient le bœuf pour le dîner. Selon une étude portant sur l'alimentation de deux familles italiennes vivant dans les quartiers les plus pauvres de Philadelphie, l'une, composée de la mère, du père, d'un enfant de trois ans et d'un nourrisson, consommait pour 7 \$ par semaine en moyenne, 3,5 livres de bœuf, 2,5 livres de mouton et 2 livres de côtelettes de porc, alors que l'autre, composée de la mère, âgée de soixante ans, et de sa fille, arrivait à consommer 2,5 livres de bœuf, 5 livres de tripes de bœuf, 1 livre de saucisses, 3 livres de poisson frais à chair blanche et 1 livre d'huîtres par semaine. En 1923, les diététiciens critiquaient l'alimentation des Italiens trop riche en viande et œufs, mais notaient que, « curieusement », la consommation de ces aliments « semblait être en légère baisse dans les familles à plus gros revenus ».

Si les Italiens se mirent à manger presque autant de viande que les Américains, ils ne la préparaient pas nécessairement de la même manière. Les ouvriers américains considéraient généralement les soupes grasses et les ragoûts comme de « la pâtée à cochons », et préféraient la viande grillée ou rôtie. Les familles italiennes, par contre, n'auraient pas diné de rosbif, pommes de terres sautées et de *popovers* [*N. du T.* : genre de beignets soufflés]. Dans les « Petites Italies », on ne rencontrait aucune « steak and chop house » américaine, restaurant spécialisé dans les grillades à la mode britannique. Le bœuf à l'italienne, qu'il s'agisse d'une préparation familiale ou en *trattoria*, était sauté comme des côtelettes de veau, ou présenté en ragoûts de toutes sortes. Les tranches de sous-noix étaient souvent roulées, puis farcies d'ail émincé et d'autres ingrédients pour faire un *bracciale*. Quant à la sauce tomate utilisée pour la cuisson, elle était consommée avec des pâtes ou du riz. Ainsi, les immigrants arrivèrent à pallier la carence de certains ingrédients d'origine en tirant profit de la relative abondance d'aliments considérés en Italie comme luxueux et en les intégrant à la cuisine typique de leur province natale — c'est-à-dire en se nourrissant comme les nantis italiens — plutôt qu'en adoptant les modes de préparation américains qu'ils détestaient.

La première génération d'immigrants s'est globalement efforcée de préserver le style culinaire de leur *campania*, ce qui était facilité par la propension des immigrants à se regrouper auprès de leurs *paesani* au sein des quartiers et des villes. Les épiciers et autres détaillants spécialisés dans les produits d'une région renforçaient le réseau informel par l'intermédiaire duquel mères, tantes, *nonne* et voisines transmettaient l'art culinaire traditionnel aux jeunes Italiennes nées en Amérique. Dans les plus vastes des « Petites Italies », un Italo-Américain n'avait aucun mal à trouver des boulangeries, des boucheries, des *salumerie* et des épicerie à l'enseigne de « Palermo », « Calabria » et « Abruzzi ». On était assuré, non seulement que le propriétaire y parlait le bon dialecte et accueillerait favorablement une demande de crédit des *paesani*, mais également qu'il cuirait le bon type de pain, couperait la viande et préparerait les saucisses de la bonne

manière, fournirait le *vino tipico*, ou vendrait les fromages, conserves et produits manufacturés de sa région. Deux observateurs notaient que, même en 1921, alors que la première génération était progressivement remplacée par les enfants nés en Amérique, on pouvait aisément déterminer la localité d'origine des habitants d'un quartier italien grâce aux aliments vendus au marché.

Cependant, au cours des années 20, l'apparition de ce que les Américains dénommèrent « cuisine italienne », dérivée de la *cucina napoletana*, mit au défi les variantes régionales de la cuisine italienne. Pourquoi la « cuisine italienne » serait-elle *a la napoletana* plutôt que *ligurienne*, *bolognese* ou *a la romana* ? L'immigration italienne en Amérique du Nord avant 1880 avait été dominée par les Genovesi, qui furent les « fondateurs » des « Petites Italies ». Bologne était déjà considérée comme le sanctuaire de la haute cuisine italienne, et Rome était la capitale de la nation que Benito Mussolini, après 1922, idéalisait dans ses messages adressés aux Italiens expatriés et aux citoyens du nouvel Etat fasciste.

Aujourd'hui, on ne peut qu'émettre des hypothèses pour expliquer ce phénomène. Tout d'abord, bien que la cuisine ligurienne ait continué de caractériser la « cuisine italienne » dans les régions où les immigrants *genovesi* prédominaient encore au XX^e siècle, par exemple dans les ports de pêche californiens, les immigrés venant de Campanie furent si nombreux, après 1880, qu'ils devinrent immédiatement majoritaires dans la plupart des « Petites Italies » des métropoles américaines. On les retrouvait, par conséquent, en plus grand nombre dans des emplois « petits-bourgeois » que dans le commerce. Les principaux ingrédients de la *cucina napoletana - pasta, tomato paste et oregano* - étaient plus courants que les produits recherchés par les gens d'autres régions, tels que le gingembre utilisé dans la cuisine de Basilicate.

Puis, lorsque, après 1910, les Siciliens supplantèrent en nombre les Campaniens, les épiciers, boulangers, bouchers et autres marchands de produits alimentaires originaires de Campanie étaient trop bien implantés pour être inquiétés. Selon un schéma fréquent en Amérique du Nord, les Siciliens étaient « aspirés vers le haut », puis cantonnés au rang de fournisseurs pour « Petite Italie », tandis que les derniers immigrants étaient intégrés aux niveaux inférieurs du système d'approvisionnement comme *fruttovenditori* occasionnels, vendant leur marchandise dans des charrettes à bras ou de minuscules échoppes. Que l'apport le plus marquant de la Sicile à la « cuisine italienne » des Etats-Unis et du Canada ait été des desserts, à savoir les *cassate* et glaces siciliennes, est presque un symbole de la place des Siciliens dans l'émigration italienne en Amérique du Nord, puisqu'ils n'en ont dominé que la phase ultime.

La prédominance numérique des Campaniens s'est également traduite par le fait que, malgré les efforts désespérés des parents pour assurer le mariage de leurs enfants au sein de leur groupe régional, les Italo-Américains de la seconde génération ne respectèrent pas les barrières régionales pour se marier. Comme les hommes réclamaient *la cucina du paese* de leur mère et que les épouses avaient été préparées à cuisiner comme leur propre mère, le double principe de la domination de l'homme dans la famille italienne et du règne total de la femme sur sa cuisine a joué en faveur de la *cucina* du groupe dominant.

D'autre part, la *cucina napoletana* possédait des avantages décisifs pour la création de la « cuisine italienne », alors que les autres *cucine* régionales, en particulier celles du nord de l'Italie, se heurtaient à des obstacles considérables. Dans un pays où « le temps c'est de l'argent », la *polenta* était bien plus difficile à préparer que la *pasta*, puisqu'elle doit être tournée constamment

pendant au moins une heure à un certain stade de la cuisson. De plus, alors que la *pasta* était considérée dans le Nord comme un article plus luxueux que la *polenta*, celle-ci était presque universellement méprisée dans le Sud. Pour les couples d'origine mixte, il était beaucoup plus aisé d'inverser le régime hebdomadaire des régions rurales du Nord, en servant tous les jours pasta et pain comme aliments de base et en réservant la polenta pour le dîner du dimanche, de temps en temps, en souvenir de la culture ancestrale. De la même manière, la cuisine au *pesto*, élément indispensable de la cuisine ligurienne, dépendait de la production de basilic qui était beaucoup plus tardive et beaucoup plus courte en Amérique. [*N. du T.* : on notera que la « soupe au pistou » provençale à la même composition, d'où l'erreur fréquente de traduire « pistou » par basilic alors que pistou = pisto = pilon.] Pourquoi s'ennuyer à traverser la moitié de la ville pour acheter dans une *salumeria* les saucisses sèches et grossières de Sicile, de Calabre ou des Abruzzes, alors que n'importe quel boucher préparait apparemment des saucisses napolitaines fraîches ? La seconde génération n'avait nul besoin de partir en quête des innombrables variétés de fromages italiens, puisqu'on trouvait *ricotta* et *mozarella*, fromages du Mezzogiorno, en quantités suffisantes pour ce qu'en faisaient les Campaniens : mettre le fromage sur ou dans la *pasta* ? Entre 1920 et 1940, alors que le nationalisme italien ravageait les « Petites Italies », apparut le concept de « cuisine italienne », fondée essentiellement sur la cuisine campanienne à base de tomate, oignons, ail et huile d'olive et encore pratiquée à l'heure actuelle dans la majorité des familles et des restaurants italo-américains.

Des éléments extérieurs vinrent renforcer la tendance à la standardisation de l'alimentation italienne au sein même des « Petites Italies », car l'attitude des Américains face à la cuisine italienne changea profondément après 1917. Grâce à la découverte des vitamines et des techniques de compressions pour conserver la viande pendant la Première Guerre mondiale, les nutritionnistes cessèrent complètement de mépriser les habitudes alimentaires des immigrants italiens et de les considérer comme malsaines et dispendieuses. C'est ainsi qu'on encouragea la consommation de fruits et de légumes, que les pâtes constituèrent un aliment nutritif et que les recettes des spaghetti à la sauce tomate devinrent monnaie courante dans les magazines féminins. La production d'appareils à fabriquer les pâtes, de tomates en boîte et de « parmesan » râpé se développa rapidement dans les années 20, favorisant la propagation, dans les foyers américains, de toutes sortes de préparations à base de spaghetti et de sauce tomate. Les conserves de spaghetti cuisinés à la sauce tomate devinrent un des plats « pratiques » favoris des ménagères, car rapide et facile à préparer, et économique.

Par ailleurs, les pâtes à la sauce tomate se révélèrent un plat idéal pour les nouvelles « cafétérias » self-service, qui représentaient le secteur le plus dynamique de la restauration dans les années 20. Qu'elles soient en boîte ou confectionnées à la maison, ces préparations se prêtaient à de multiples usages et étaient particulièrement avantageuses.

La popularité de plus en plus forte des pâtes à la sauce tomate dans les milieux non italiens permit à de nombreux Italiens d'ouvrir à travers tout le pays des « maisons des spaghetti » destinées aux « Américains ». Vers 1930, les restaurants italiens étaient de loin les restaurants « étrangers » les plus populaires des Etats-Unis.

La crise de 1929 et les pénuries périodiques de viande dans les années 40 mirent en valeur les qualités économiques des pâtes et de la sauce tomate. La sauce tomate, en boîte ou en flacon, simplifiait encore la cuisine familiale, et les citadins allaient couramment prendre un repas dans des restaurants aux noms évoca-



Une formule de restauration rapide américaine : le drive-in.

teurs, comme « Jardins Romains ». Les plats proposés dans ces restaurants étaient des variantes d'une formule déjà familière : spaghetti ou autres pâtes manufacturées recouvertes de sauce tomate à la napolitaine ou d'une sauce « à la viande » composée de sauce tomate et de viande hachée. Les plats de viande et de volaille consistaient presque invariablement en boulettes de viande (version la plus simple de l'une des principales variantes de la cuisine italo-américaine sur le thème campanien), côtelettes de veau ou poulet avec la même sauce tomate.

Les affinités entre les goûts des Américains et des Italo-Américains et la sauce tomate à la napolitaine et le fromage râpé fondu étaient telles qu'il pourrait sembler presque inévitable que le premier produit « fast food » « étranger » à ravager l'Amérique ait été la pizza, qui déferla sur ce continent dans les années 50. La pizza la plus fréquemment vendue est faite de pâte à pain blanche, aplatie à plusieurs reprises après avoir levé, que l'on recouvre de sauce tomate, de fromage fondu (généralement de la mozzarella américaine) et de fromage râpé (généralement du parmesan américain). Malgré leur conservatisme face aux denrées « étrangères », les Américains, quelle que soit leur origine ethnique, n'avaient qu'un petit pas à franchir pour s'adapter à l'association sauce tomate, fromage et pâte à pain plutôt que sauce tomate, fromage et pâtes.

Actuellement, la prédominance de la « cuisine italienne » comme nourriture étrangère favorite des Américains et des Canadiens semble sérieusement remise en cause par l'engouement pour la « cuisine mexicaine » qui se propage depuis le sud-ouest des Etats-Unis. Il est significatif que les spécialités mexicaines qui remportent le plus grand succès, à savoir les *tacos*, *burritos* et « *enchiritos* » distribués par des chaînes telles que Taco Bell, n'ont que fort peu à voir avec la véritable cuisine mexicaine et son incomparable richesse en *cocinas* régionales. Aux Etats-Unis et au Canada, la « cuisine mexicaine » consiste en une paro-

die de *tortillas* (crêpes à base de farine de blé ou de maïs) roulées et fourrées avec une sauce tomate ressemblant étrangement à une sauce à la napolitaine, du fromage râpé ou fondu. Les préparations les plus élaborées sont généralement accompagnées de haricots cuits avec une sauce tomate et recouverts de fromage fondu. Le résultat est suffisamment proche d'une pizza, ou de spaghetti tels qu'ils sont servis dans les « restaurants italiens », ou d'autres versions américanisées de la *cucina napoletana*, pour ne pas offenser la plupart des palais américains. En fait, l'influence de l'ingrédient spécifiquement mexicain, le piment appelé « chile », est consciencieusement passée sous silence ou omise dans la « cuisine mexicaine » des Américains et des Canadiens, et les modes de préparation typiquement mexicains, coûteux ou se prêtant mal au « fast food », sont évités et remplacés en grande partie par des assaisonnements et des préparations à l'italienne. Quant à savoir si les millions d'immigrants italiens, ayant si obstinément résisté aux pressions les poussant à abandonner leurs habitudes alimentaires, considéreraient le succès de Taco Bell ou même de Pizza Hut comme leur contribution impérissable à la culture américaine est une tout autre histoire.