

JULIE ANDRIEU MET SON GRAIN DE SEL



« Miam, la pizza ! »

Difficile de trouver une recette régionale plus universelle que la pizza. Savez-vous que la version tricolore « margherita » fut mise au point au XVIII^e siècle par un chef napolitain en l'honneur de la reine Marguerite de Savoie ? Deux siècles plus tard, les Français sont devenus les deuxièmes consommateurs de pizzas au monde. Sous ses airs de plat populaire, parfois incarnation de la malbouffe, la pizza est en train de devenir le plat gastronomique du moment, au point qu'un classement des 50 meilleures pizzerias d'Europe permet de séparer le bon grain de l'ivraie. Bijou à Paris, dans le XVIII^e arrondissement, où Gennaro Nasti propose ses « pizzas contemporaines » y tient la première place pour

la France. Les amateurs connaissent également Peppe, consacré l'année dernière meilleur pizzaiolo du monde. Sa pizza lauréate, à déguster dans le XX^e arrondissement de Paris, est à base de jambon de parme, provolone, mozzarella di bufala, amandes grillées, confiture de figes. À Marseille, la pizza est une spécialité bien plus populaire que la bouillabaisse. La meilleure est à goûter à La Bonne Mère, chez Jérémy Piazza. Mais peut-on réussir une bonne pizza maison ? Oui, avec de la levure fraîche ou, mieux, un levain maison, de la farine bio T45, éventuellement enrichie de farine semi-complète, et une maturation de la pâte au frais vingt-quatre heures au moins. La pizza, un pis-aller ? Pas si sûr !