

LA PIZZA



La pizza *smoked meat* de Boston Pizza
Photo : Boston Pizza

TOUJOURS REINE

APRÈS DIVERSES TENTATIVES, CERTAINES RÉUSSIES, D'AUTRES INATTENDUES (COMME FOURRER SA CROÛTE DE SAUCISSE À HOT DOG OU ENCORE LA CRÉATION D'UN PARFUM!), LA PIZZA MAINTIENT SA COTE DE POPULARITÉ AUPRÈS DES QUÉBÉCOIS. MAIS LA CONCURRENCE EST RUDE SUR LA PLANÈTE PIZZA. PRÉSENTATION DES DERNIÈRES TENDANCES « INTERPIZZAGALACTIQUES ».

PAR SOPHIE SURANITI



Chez Stratos Pizzeria,
la pizza a toujours
au moins 2,5 cm
d'épaisseur.

PORTRAIT DE L'INDUSTRIE

De la chaîne au restaurant gastronomique

À l'instar du burger ou du sandwich, on retrouve les pizzerias familiales des bords de route, les pizzerias chics des centres-villes, les pizzerias à service rapide des centres commerciaux... En tout, le Canada compte plus de 8 000 restaurants-pizzerias².

La pizza reste un mets apprécié

Les plus récentes données concernant l'appréciation de la pizza auprès des Québécois proviennent d'un sondage réalisé en ligne en septembre 2012 pour le compte de la chaîne de restauration Pizza Pizza, première chaîne de pizzerias dans l'industrie canadienne de la restauration rapide (les statistiques institutionnelles sur la consommation de pizzas faisant cruellement défaut). Ainsi, « pas moins de 32 % des Québécois interrogés ont choisi la pizza comme mets de restauration rapide préféré, contre 28 % pour les hamburgers et 18 % pour les sous-marins et les sandwiches³ ».

TENDANCE ARTISANALE ET GOURMET

Retour aux classiques

La pizza puise ses racines dans la tradition italienne et plus précisément napolitaine, berceau de la pizza à la pâte légère, à la cuisson plus aérienne et boursoflée grâce au four à bois, et sur laquelle les ingrédients utilisés sont frais, de qualité et peu transformés.

La pizza Primavera fait partie de la nouvelle
gamme de pizzas gourmet de Pizza Pizza.



ROMA VOUS OFFRE DES SAUCISSES ITALIENNES IDÉALES COMME GARNITURE À PIZZA!

Disponibles en saveurs douce
ou piquante, fraîches, précuites,
congelées, avec ou sans boyau.

60 ans d'expérience
À VOTRE SERVICE!

Pour plus d'informations
contactez-nous au 514-332-0340,
1-800-463-Roma (7662)
ou info@alimentsroma.com

alimentsroma.com



Fromage à pizza : pas le même prix pour tous

Depuis plusieurs années, fabricants de pizzas congelées et restaurateurs canadiens ne paient pas le même prix pour le fromage mozzarella. Les premiers bénéficient d'un prix réduit par « crainte de *dumping* de pizzas congelées en provenance des États-Unis à la suite de l'accord de libre-échange entre les deux pays⁵ »; tandis que « les coûts pour du fromage mozzarella sont de 30 % plus élevés pour les restaurateurs ». L'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires (CRFA) demande que « l'accès au fromage se fasse au même prix pour tous les joueurs du marché de la pizza, qu'elle soit congelée ou fraîche. » Un dossier sensible à suivre !

Tout le monde s'y met, même les chaînes

Ce retour aux sources ne touche pas que les indépendants, comme ces pizzérias montréalaises de qualité que sont La Bottega, Magpie ou encore BEVO Bar + Pizzeria. Les chaînes emboîtent aussi le pas. Ainsi, Pizza Pizza a lancé, fin 2012, sa gamme de pizzas gourmet. Pour Pat Finelli, chef de la direction marketing de Pizza Pizza, c'est la clientèle plus soucieuse de manger sainement et de façon équilibrée qui est visée avec cette douzaine de nouvelles pizzas à croûte mince présentées dans un esprit artisanal.

LES CROÛTES ÉVOLUENT...

Croûte mince, plus aérienne et croustillante

L'épaisseur de la croûte n'est pas le seul changement. Chez les défenseurs de « la vraie pizza, celle que l'on trouve en Italie », on laisse pousser la pâte au réfrigérateur au moins 24 heures, voire plus. La pâte n'est pas abaissée au rouleau à pâtisserie qui écrase les bulles de gaz carbonique emprisonnées dedans - d'où cette texture à la fois alvéolée, légère et croustillante.

Grains entiers et sans gluten pour le créneau santé

Devant le nombre croissant de clients soucieux de leur santé pour leur bien-être personnel ou pour des raisons médicales



Le chef Giovanni Vella du restaurant BEVO Bar + Pizzeria dans le Vieux-Montréal

Photo : Bevo Bar + Pizzeria



(comme les personnes affectées par la maladie cœliaque ou toute autre intolérance alimentaire), les croûtes changent de nature. Ainsi, l'offre de pâtes multigrains ou sans gluten, apparue il y a à peine trois ans sur le marché, est en croissance.

Le marché des croûtes se subdivise en sous-marchés

Mais les pizzas toutes garnies et celles à la croûte farcie demeurent populaires – Pizza Hut en vendrait deux fois plus au Québec que dans le reste du Canada⁴. Pour Michel Légaré, directeur des opérations et du marketing chez Stratos Pizzeria (27 restaurants franchisés dans le Centre-du-Québec), la tendance « croûte mince » reste minime. « Dans nos restaurants, nous servons toujours une pizza d'au moins 2,5 cm (1 po) d'épaisseur. »

TOUT COMME LES GARNITURES

Moins d'ingrédients

Concernant les garnitures, Michel Légaré affirme qu'elles ont fortement réduit en quantité. « Autrefois, les pizzas débordaient de stock. Aujourd'hui, c'est terminé ! » Carl Pichette, directeur principal du marketing pour Boston Pizza Québec (plus de 340 restaurants au Canada, dont 25 au Québec) constate le même phénomène. Les pizzas avec moins d'ingrédients et à la croûte mince s'imposent, surtout auprès de la clientèle féminine.

De meilleure qualité

Bon point pour le client : le nombre d'ingrédients diminue au profit de la qualité. La « fraîcheur » devient le *credo* aussi bien du côté des restaurants indépendants que des chaînes, qui suivent la tendance pour maintenir ou gagner des parts de marché. La



**ROMA VOUS OFFRE
LE TOUT NOUVEAU
PEPPERONI Bella Vita™
DISPONIBLE BIENTÔT!**

Une recette familiale au goût authentique. Naturellement.

60 ans d'expérience
À VOTRE SERVICE!

Pour plus d'informations
contactez-nous au 514-332-0340,
1-800-463-Roma (7662)
ou info@alimentsroma.com

alimentsroma.com



marquée pour que la sauce ne s'échappe pas. Certains concepts sont apparus, comme le service au poids et à la coupe, qui permet de goûter à différentes saveurs. Les restaurants Al Taglio, de Paris ont choisi ce créneau.

Pizza spectacle

La pizza suit la tendance de la cuisine spectacle, celle qui se montre. La pizza se déguste sur place, dès la sortie du four, avec une vue sur le comptoir et le four où s'affairent les pizzaiolos; voire directement assis au comptoir, face à eux (BEVO et son pizza-bar).

LA PIZZA EN CHIFFRES

- **17 % des restaurants dans le monde sont des pizzérias.**
- Le marché de la pizza, à l'échelle mondiale, génère **32 milliards d'euros, soit plus de 43 milliards de dollars canadiens.**
- **5 milliards de pizzas** ont été consommées l'année dernière dans le monde.
- Les Américains sont les plus gros consommateurs de pizzas, avec une consommation qui se chiffre à **3 milliards de pizzas par an (des ventes de 33 milliards de dollars)**. Il s'y mange 350 pointes à la seconde !
- Les États-Unis comptent 70 000 pizzérias, dont 9 000 seulement dans l'État de New York. C'est l'équivalent de 8 % de tous les restaurants du pays.
- Domino's Pizza est la plus grande chaîne de livraison de pizza dans le monde.
- Les Italiens mangent **deux fois moins** de pizzas que les Français, soit cinq kilos par année.
- Les femmes mangent deux fois plus de pizzas végétariennes que les hommes.
- La pizza est le plat préféré de la majorité des enfants de 3 à 11 ans, et 80 % des Américains la citent parmi leurs mets favoris.
- Environ 62 % des pizzas consommées comptaient de la viande parmi leurs garnitures.

Sources :
http://www.socialcooking.fr/lamerique-mange-lequivalent-du-pib-de-la-coree-du-nord-en-pizza-infographie.html?utm_source=dvtr.it&utm_medium=twitter
 et <http://mangiarelapizza.com/la-pizza-en-france-et-dans-le-monde-chiffres-cles/>

gamme des garnitures s'étend des classiques (margherita, toute garnie - pepperoni, champignons, poivrons...) aux moins classiques (porc effiloché, saveurs pimentées ou fumées, œuf de caille, pizza « blanche » sans sauce tomate...), voire spécialement québécoises - avec une réinterprétation de plats, comme la pizza « smoked meat » de Boston Pizza.

Jusqu'au haut de gamme

Pizza au homard, pizza blanche avec fromage burrata sur laquelle sont parsemées de fines lamelles de truffe blanche d'Alba, pizza aux champignons frais et truffe noire, charcuterie fine (soppressata, prosciutto cotto)... Les pizzas haut de gamme suivent l'inspiration du chef pizzaiolo et le calendrier des produits de saison.

Sans oublier les pizzas desserts

BEVO sert une pizza au Nutella devenue un incontournable de la carte, et la pizza Feu de camp de Boston Pizza (pâte chocolat-noisettes, miniguimauves, pépites de chocolat, biscuits, caramel, coulis au chocolat et glace) connaît également un certain succès !

LES PRÉSENTATIONS À TABLE

Chaleur et convivialité

Au restaurant, la pizza arrive à la table, entière, prédécoupée sur une planchette de bois. Dans un contexte de livraison, elle est juste



Photo : Boston Pizza

- 1 Deux créations de 2012 de la chaîne de restauration rapide américaine Pizza Hut.
- 2 <http://restaurantcentral.ca/PizzatrendsCanada.aspx>
- 3 <http://www.lametrople.com/article/bouffe/restos/les-québécois-préfèrent-la-pizza>
- 4 <http://www.occasions-affaires.com/nouvelles/?id=1635>
- 5 *Donner le goût du Québec. Livre vert pour une politique bioalimentaire*, Conseil des chaînes de restaurants du Québec (CCRQ) & Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires (CRFA), août 2011.