



Extrait du Chez Albert | L'actualité vue de Marseille | Gros, demi-gros, détail

<http://chez-albert.fr/street-food-camions-pizza.html>

La street food, phénomène mondial

Cènes de rue

- Feuilletons - Sur les pavés, la bouffe -



Date de mise en ligne : dimanche 26 mai 2013

Chez Albert | L'actualité vue de Marseille | Gros, demi-gros, détail

Un être humain sur trois fait ça, alors pourquoi pas nous ? Durant toute l'année capitale européenne de la culture, huit « grandes carrioles » imaginées par un chef cuisinier et un designer déambulent dans les rues et espaces publics de Marseille pour vendre de la nourriture préparée à la vapeur, à la plancha, au wok... Ces stands d'un genre particulier remettent au goût du jour la street-food, définie par l'Organisation des nations-unies pour l'alimentation et l'agriculture comme « *une large gamme d'aliments et de boissons prêts à consommer, vendus et parfois préparés dans des endroits publics comme la rue* » (rapport en pdf [ici](#)).

Selon l'ONU, 2,5 milliards de personnes dans le monde se nourrissent quotidiennement grâce à la cuisine de rue. Cette façon de manger rapide et à moindre coût existe depuis l'Antiquité et correspond souvent aux traditions alimentaires des pays. De l'Asie à l'Amérique Latine en passant par le Maghreb, la street-food s'est répandue à travers le monde et ne se limite pas au simple sandwich. Elle est également une source de revenus non négligeable dans les pays les plus pauvres : en Zambie, par exemple, d'après l'ONU « *le marché de la street-food génère un chiffre d'affaire de 100 millions de dollars et donne du travail à environ 16 000 personnes* ». (Voir aussi le site [SlowFood](#)).

La Méditerranée n'échappe pas au phénomène : du « souvlaki » grec (sorte de kebab servi dans un pain pita avec des morceaux de viande et des légumes cuits sur une brochette) à la « mahjouba » algérienne (crêpe farcie aux oignons, tomate et harissa), les saveurs sont nombreuses et variées autour de la « *Mare Nostrum, mère des miracles et des migrations* », selon l'expression de Paul Balta, ancien journaliste spécialiste du monde arabe et de la Méditerranée [1].

COMBIEN DE CHICHIS PAR MOIS ? À Marseille, la street-food est très présente comme dans beaucoup de villes, la touche méditerranéenne en plus. Il suffit de se promener au marché des Capucins, à Noailles, pour trouver une multitude de variétés de sandwichs ou de plats. Pourtant, la spécialité N°1 de la bouffe de rue phocéenne reste un classique mondial : la pizz'. Les camions à pizza ont en effet vu le jour à Marseille en 1962 sous l'impulsion de Jean Méritan, steward navigateur marseillais qui a copié le principe des épiceries ambulantes espagnoles de l'époque. Aujourd'hui, pas moins de 54 pizaiolos exercent en camion à Massilia et la profession compte même un syndicat : la « Fédération nationale des artisans pizza en camion magasin », évidemment basée à Marseille.

Longtemps en situation de monopole, ces pionniers du « food-truck » voient arriver peu à peu de nouveaux concurrents : camions à sandwichs postés près du Vélodrome et/ou des salles de concerts, kiosques pour cadres sup pressés installés dans les nouveaux quartiers d'affaires... Sans oublier les fameux chichis et panisses de l'Estaque, véritable institution de la ville bien qu'un peu gras... . Même si, pour le docteur Virginie Castera, nutritionniste à Marseille, « *il est possible de manger des chichis une fois par mois, et les panisses une fois par semaine car le pois chiche n'est pas très calorique. La street-food, comme la fast food, ne sont pas interdites par les nutritionnistes. Il faut juste être raisonnable* ».

La France étant connue pour être un pays où l'on passe du temps à table, la street-food, faite pour être avalée très rapidement, va à l'encontre de ce principe. « *Quand vous me dites street-food, j'ai tendance à penser un peu malbouffe* », prévient Virginie Castera. Le problème principal réside, selon elle, dans la manière de consommer : « *Lorsqu'on mange en marchant, le flux sanguin se dirige directement vers les jambes et ne passe pas par l'estomac, car l'organisme considère que ce n'est pas prioritaire. C'est mauvais pour la digestion, mais cela pose aussi un problème pour la sensation de satiété. Ces aliments pris rapidement ne donnent pas l'impression d'avoir fait un vrai repas, et les personnes ingèrent ces quantités en faisant autre chose, sans se concentrer sur ce qu'elles mangent.*

Résultat, elles vont grignoter en rentrant ou faire un repas plus consistant le soir, ce qui n'est pas conseillé ».

L'évolution des habitudes alimentaires et la prise de conscience quant à la malbouffe conduisent la street-food à une mutation : espaces prévus pour manger assis, aliments bio, hamburgers « gastronomiques » (tels le [Camion qui fume](#) à Paris,). La tendance arrive à Marseille, au travers des « grandes carrioles » de 2013, et de pionniers comme le Fishe & Shipe...

PROCHAIN ÉPISODE : Poissons en cornets, camionnette Citroën

Photo : street-food à Séoul, Corée du Sud

Post-scriptum :

[Les « grandes carrioles » de Marseille Provence 2013](#) [Le site de Virginie Castera, docteur nutritionniste à Marseille](#) [Soixante recettes de Méditerranée aux éditions Actes Sud](#)

[1] Voir son livre [Boire et manger en Méditerranée](#), Sindbad Actes Sud 2004