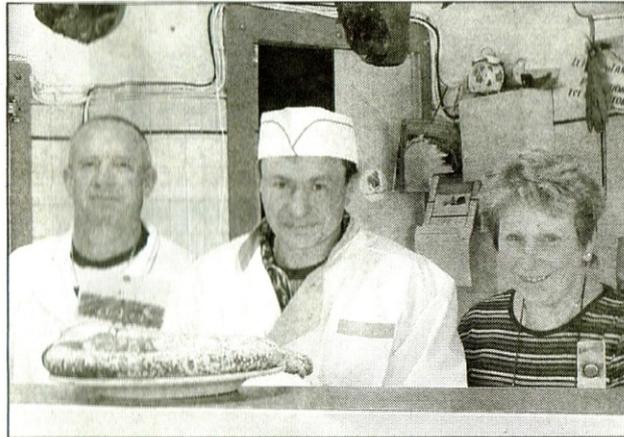


Avec les Mammoliti, on peut tailler une bavette

Au royaume des truelles et de la porchetta, les Mammoliti sont rois depuis près d'un demi-siècle. C'est Pascal, le grand-père, qui a ouvert la petite boutique au coin de l'avenue des Diables Bleus. C'était en septembre 1963. Il travaillait avec Viviane, son épouse (à droite sur la photo). Toujours souriant quand tintait la sonnette de la porte d'entrée de son échoppe, Pascal est vite devenu « Pascalinou » dans le quartier. Il était le boucher mais aussi l'ami, celui avec qui on peut tailler une bavette. « Il était très aimé ici », se souvient Christian Maria, client fidèle et écrivain qui rend hommage à Pascal dans une nouvelle qui paraîtra bientôt. La nostalgie gagne Viviane :



« On a même servi Louis Nucéra. Chaque fois qu'il venait à Nice, il venait chez nous prendre de la porchetta et des saucisses. Il habitait avenue des Diables-Bleus, il aimait le quartier. C'était il y a longtemps maintenant ». Les années ont passé... Et Franck (au centre sur la photo), le fils, a pris la relève. Lui aussi a gagné

le cœur des habitants. La boucherie ne désemplit pas. Il travaille avec les éleveurs de l'arrière-pays, développe une « filière directe pour la qualité ». Puis, il y a Olivier, le petit-fils de Pascal, qui a commencé à apprendre le métier. Il assurera la suite de cette histoire de bouchers de père en fils.

