

GRASSE De 1882 à 1980, l'abattoir municipal a rythmé la vie du quartier Saint-Claude. Aujourd'hui, l'hôtel Best Western s'élève à sa place. Témoignages d'habitants et regards croisés sur une métamorphose urbaine.

Saint-Claude, mémoire d'un abattage oublié

PAR CORINNE BOTTONI / GRASSE@NICEMATIN.FR

L'ABATTOIR DE SAINT-CLAUDE, inauguré en 1882 pour remplacer celui sis au bas de la rue Paul-Goby répondait aux exigences hygiénistes du XIX^e siècle. Il regroupait halle d'abattage, annexes de nettoyage et inspection vétérinaire. Pendant un siècle, il a été le cœur discret mais essentiel de la chaîne alimentaire grasseoise.

Un lieu de travail, de bruit et d'odeurs

« J'accompagnais mon patron à l'abattoir. Les camions arrivaient, les portes claquaient, ça sentait fort. Mais c'était la vie du quartier. Les troupeaux montaient parfois de la gare SNCF par la route, alors peu fréquentée », se souvient René Trastour, apprenti boucher dans les années 1960.

Philippe Boselli, adjoint en charge du quartier, évoque les

bœufs échappés qui tombaient dans le canal de la Siagne : « Mon père, menuisier, aidait les employés à les extraire avec des cordages. »

Anne-Marie, amie des filles du gardien, retient la vision du sang dans les rigoles : « Cela m'avait vraiment impressionnée. » Carine, elle, n'oubliera jamais le triste regard d'une vache, à côté de la bétailière : « J'avais demandé à mon père de l'acheter pour la sauver tant j'avais de la peine. »

Les anciens se rappellent les gestes précis, les outils suspendus, les cris des bêtes, mais aussi les pauses-café, les blouses blanches et les contrôles vétérinaires. Un monde disparu mais gravé dans les mémoires.

Mutation radicale : du bétail au tourisme

En 1982, l'abattoir ferme ses portes, la structure ne répondant plus aux normes en vigueur. Le site reste en friche quelque temps avant d'être rasé, en 1985. À sa place, un hôtel est inauguré, avec ses façades vitrées, ses chambres climatisées et sa belle piscine. Isabelle, dont la maison familiale surplombait l'abattoir, se souvient : « Nous entendions les meuglements du bétail qui arrivait dans les camions. Les hennissements des chevaux m'attristaient particulièrement. C'était terrible et pour moi, il s'agissait vraiment d'un lieu inquiétant et sinistre. » Plus tard, lors d'une réunion de travail qui se déroule dans une salle de l'hôtel, Isabelle se sent mal à l'aise et oppressée. Une sensation que seuls les habitants du quartier d'alors peuvent encore éprouver. Marie, habitante du quartier depuis 50 ans, sourit : « C'est étrange... Avant, on venait ici pour abattre les bêtes. Maintenant, les gens viennent se reposer. Le contraste est saisissant. »

Patrimoine invisible, mémoire vive

Si les murs ont disparu, les souvenirs restent. Le site, réhabilité, a conservé deux bâtiments de son passé industriel. Pour ceux qui l'ont connu, chaque mètre carré évoque une époque révolue. L'histoire de l'ancien abattoir est celle d'une transformation urbaine radicale. D'un lieu de travail à un lieu de villégiature. Elle interroge notre rapport à la mémoire des lieux. Aujourd'hui, les touristes dorment là où les bêtes entraient. Et dans les souvenirs des Grassois, l'abattoir vit encore.

Organisé comme une petite cité

Derrière le portail encore debout, l'abattoir de Saint-Claude s'organisait comme une petite cité. Deux pavillons encadraient l'entrée : à l'est, le vétérinaire ; à l'ouest, le peseur juré, chargé de contrôler la viande et de percevoir les taxes.

Au centre, la grande halle accueillait les abattages. Ses ailes abritaient les étables, surmontées d'espaces de stockage et de préparation. Plus loin, chaque bâtiment avait sa fonction : triperie, écarissage, chaudière. Au fond de la cour, les porcs avaient leur domaine.

Chaque pierre portait une utilité, chaque espace racontait une part de la vie du quartier. Aujourd'hui, il ne reste que des traces, mais l'organisation du lieu continue de murmurer son histoire.



Les deux platanes centenaires sont toujours présents. PHOTO C. B.



L'entrée de l'abattoir avec les deux piliers toujours en place. DR

MANDELIEU

110 exposants continuent de proposer leurs produits et savoir-faire, aujourd'hui au Centre Expo Congrès.

Salon Saveurs & Terroirs : ça continue jusqu'à ce soir

C'EST LA TROISIÈME journée consécutive d'ouverture au public pour le salon Saveurs & Terroirs, rendez-vous incontournable de la gastronomie sur la Côte d'Azur.

En parcourant les étals des 110 exposants présents au Centre Expo Congrès de Mandelieu, rencontres avec quelques-uns d'entre eux.

Pâtisseries végétales

La mandolocienne Nathalie Revol (La Graine gourmande) se définit comme « pâtissière végétale ». L'idée originelle « vient de proches ayant des intolérances au gluten ou du diabète. J'avais envie de trouver des alternatives », raconte la pâtissière. Elle n'utilise pas d'œufs, beurre ou lactose mais du soja, des amandes, sucres et farines complètes entre autres. Moelleux aux poires, barres chocolatées ou encore délicieux entremets régaleront ses clients « qui ont envie de pâtisseries plus légères, raffinées, aux saveurs naturelles » (lagrainegourmande.fr).



PHOTO Y.M.

Leurs recettes suivent les saisons

Laureline et Quentin Roland viennent quant à eux du Valgaudemar, dans les Hautes Alpes. Sur leur stand « Verres durs », ils présentent leurs fabrications artisanales de confitures, tartinades, sirops, confits de légumes et chutneys. « On fait des produits de terroirs, avec des agriculteurs engagés comme nous. Nos ingrédients sont locaux, sans additifs et de saison, à des prix raisonnables », indique Laureline. Fier d'avoir été « finaliste aux mondiaux de la confiture 2025 », le couple a été labellisé par le parc des Ecrins (verresdurs.fr).



PHOTO Y.M.

Le safran de Nans

Dans le pays de Grasse, à Saint-Vallier-de-Thiery, Pascale Luiggi produit le « Safran de Nans ». Elle adore le safran à tel point qu'elle s'est lancée dans sa culture. Elle cultive des safrans bio, pistils, fleurs, bulbes et produits dérivés bio. À utiliser en sirop pour parfumer un yaourt, en fleurs de sel au safran (poissons, salades, viandes blanches), avec du miel, confiture ou gelée... « Le safran est un exhausteur de goût », raconte, enthousiaste, Pascale, dont le safran catégorie 1 fait partie des meilleurs de France (Page FB : le safran de Nans).



PHOTO Y.M.

YVES MOUREY

CENTRE Expo Congrès, 836 Bd des Ecureuils. Ouvert de 10h à 18h. Entrée 5 euros. Stationnement gratuit (zone bleue). Navettes gratuites : Il est possible de stationner son véhicule sur le parking d'entrée de Ville (Zone de la Canardière) et des navettes électriques déposeront les visiteurs devant le Centre Expo Congrès. (Aller/retour).