



PHILIPPE CROIZON

« J'aime bien manger avec ma bouche à même le plat »

Le conférencier, spécialiste de l'autodérision âgé de 58 ans, ancien sportif de haut niveau, explique ses plaisirs de tables et les maladresses auxquelles les personnes en situation de handicap doivent faire face en public, y compris au restaurant.

Propos recueillis à table par **GUILLAUME MOLLARET** | Photographie **JEAN-CLAUDE AZRIA**

Amputé des quatre membres en 1994 suite à un accident électrique, Philippe Croizon a été pendant plusieurs mois nourri par sonde avant de retrouver le plaisir d'avaler un aliment par ses propres moyens. Fin mars, il était présent au cinéma de Nîmes avec l'équipe du film *Pour le meilleur* (en salle depuis 22 avril) afin de présenter en avant-première ce long métrage consacré à sa vie et sa traversée de la manche à la nage. Le rendez-vous est donné à la table gastronomique du chef Jérôme Nutile, à Nîmes, pour évoquer son rapport aux plaisirs de la table.

GARD AUX CHEFS : VOUS AVEZ FACE À VOUS UN REHAUSSEUR QUI SURÉLÈVE VOTRE ASSIETTE ET VOS VERRES. POUR QUELLE RAISON ?

Philippe Croizon : Dans les restaurants, je demande en effet toujours une rehausse de 10 à 15 cm pour avoir l'assiette plus haute. J'ai un bras qui est assez court. Il faut donc que je compense. Si l'assiette était à hauteur de table, je devrais me pencher. Ce ne serait pas agréable pour manger. Même si je fais du sport, j'aurais assez rapidement mal au dos. Cette petite rehausse me donne aussi un air de petit roi, ce qui n'est pas pour me déplaire. *(sourire)*

ÊTES-VOUS AUTONOME POUR MANGER ?

J'ai besoin d'une aide pour mettre et enlever ma prothèse sur mesure qui m'aide à tenir ma cuillère que je préfère à la fourchette *(Philippe Croizon se déplace avec ses propres couverts, ndlr)*. Je demande également à ce qu'on coupe ma viande et mon poisson. Pour boire, je me débrouille seul, avec ou sans paille.

VOUS RENDEZ-VOUS RÉGULIÈREMENT AU RESTAURANT ?

Je vis près de La Rochelle, je vais une fois par semaine dans un restaurant qui dispose de son propre fumoir à poisson. J'aime aussi me rendre dans les grands restaurants tels que celui-ci. J'apprécie beaucoup la finesse de ce que nous dégustons ce soir et le cadre qui nous accueille. Pour les papilles, c'est un feu d'artifice. C'est, et ce sera sans doute, notre plus belle étape de la tournée. Étant Charentais, je connais la table de Christopher Coutanceau *(chef 2 étoiles ayant déjà ravi 3 macarons Michelin, ndlr)*. J'aime également les brasseries. Nous étions la semaine dernière à Strasbourg. Nous sommes allés manger à la Maison Kammerzell, tout près de la cathédrale... Quelle choucroute !



« Le lendemain de la traversée, le premier plat que j'ai commandé fut une énorme côte de bœuf. »

QUAND ON EST EN SITUATION DE HANDICAP, IL EST "FACILE" DE PRENDRE DU POIDS. COMMENT GARDEZ-VOUS LA LIGNE ?

Je fais tous les jours du gainage. Abdos, dorsaux... Parce que sur scène, quand je suis debout avec les prothèses, il faut vraiment que j'aie un bon gainage. L'été, je nage, mais plus à haute dose comme je le faisais avant. Maintenir l'effort est très important. Quand j'ai entamé le défi de traverser la Manche à la nage, je faisais 25 kilos de plus qu'aujourd'hui. J'étais aussi un gros fumeur... Il a fallu transformer ce petit lardon en sportif de haut niveau, avec 35 heures de nage par semaine pendant deux ans. La viande rouge avant un important effort étant toxique, je m'en suis privé. Le lendemain de la traversée, le premier plat que j'ai commandé fut une énorme côte de bœuf.

EN 2017, VOUS AVEZ ÉCRIT UN OUVRAGE *PAS DE BRAS, PAS DE CHOCOLAT* (ÉD. L'OPPORTUN). CETTE BLAGUE RELÈVE DE L'ABSURDE. À QUELLES ABSURDITÉS DEVEZ-VOUS PARFOIS FAIRE FACE AU RESTAURANT ?

Le grand classique, c'est la distribution de menus à tout le monde... sauf à moi. En général, je me tourne vers le serveur en lui disant sur le ton de la rigolade que je sais lire. Il y a aussi ceux qui s'adressent à mon aide ou à mon épouse pour me parler. En général, on se tourne vers elle pour lui demander ce qu'elle souhaite commander, puis on lui demande à elle "ce qu'il prendra le monsieur." Alors, elle me demande. Je lui réponds et elle lui répète. Ce peut durer tout un service. Ces absurdités, moi, ça me fait marrer ! Le rire est une forme de résilience. Mais plus généralement, ces situations relèvent avant tout d'une méconnaissance des personnes handicapées. La plupart des gens en croisent peu au quotidien.



SUITE À VOTRE ACCIDENT EN 1994, VOUS AVEZ ÉTÉ NOURRI PENDANT DEUX MOIS ET DEMI PAR SONDE NASO-GASTRIQUE. COMMENT AVEZ-VOUS VÉCU VOTRE PREMIÈRE BOUCHÉE ?

À cette époque, il faut s'imaginer que j'étais littéralement gavé comme une oie... Ma grand-mère m'avait dit à l'hôpital : « *Mon petit garçon, il faut que tu reviennes à la maison, je te préparerai du fromage blanc avec de la banane écrasée. Comme quand tu étais petit.* » Et le premier truc que m'ont amené les infirmières à l'hôpital, c'est du fromage blanc et de la banane écrasée... Elles avaient entendu ma grand-mère le jour où elle était venue. J'en ai pleuré. Cette saveur restera à jamais gravée dans ma mémoire. Quand on est privé de nourriture à avaler, on oublie le goût. Il y a eu aussi cette fois où mon père est venu avec une photo de mon fils qui venait de naître alors que j'étais en chambre stérile. On m'a quand même amené une coupe de champagne... Deux jours après, j'avais chopé un staphylocoque ! (rires). En ces jours, j'étais à un moment de ma vie où j'avais envie de mourir. Je n'étais pas dans l'acceptation, donc il fallait beaucoup m'aider. J'ai passé comme ça 18 mois à Paris dans le premier centre de rééducation. Il a fallu ensuite que j'aille en Bretagne à Lorient. Là, je suis resté trois semaines dans un autre centre pour repasser mon permis de conduire. Je suis tombé sur une équipe extraordinaire qui m'a offert une autonomie de dingue en trois semaines seulement. J'ai réappris à manger tout seul, et faire tout tout seul.



« *Quand on est privé de nourriture à avaler, on oublie le goût.* »

À TABLE, NOUS SOMMES SOUVENT JUGÉS SUR NOTRE FAÇON DE NOUS TENIR. AVEZ-VOUS UN PETIT TRAVERS INAVOUABLE ?

Bien sûr, il faut que personne ne me regarde... Mais j'aime bien manger avec ma bouche à même le plat. Cette sensation d'avoir la nourriture sous le nez et directement dans la bouche, c'est mon petit moment à moi. Mon petit moment de plaisir. •

Merci au chef Jérôme Nutile, Meilleur Ouvrier de France et 1 étoile Michelin d'avoir accueilli ce repas. Merci à Evrard Zaouche, directeur du CGR Nîmes.



**JÉRÔME NUTILE,
HÔTEL ET
RESTAURANT**

Chemin du Mas de Boudan
à Nîmes

Tél. 04 66 40 65 65

A partir de 125 euros.