

Le pizzaiolo handicapé veut se surpasser

Il a perdu l'usage de ses jambes, il y a cinq ans, après un grave accident cardiovasculaire. Depuis, Mana Ouared a envie de faire parler de lui, de sortir du lot et de se dépasser. Depuis quelques semaines, il s'entraîne pour le Championnat du monde de pizzaiolo qui aura lieu début octobre à Rome. « Je veux montrer par mon exemple et à mon petit niveau qu'une personne à mobilité réduite peut relever les défis les plus fous pour elle et aller au bout de ses rêves », explique cet ancien directeur d'une brasserie des Hauts-de-Seine, installé à Rosny depuis 15 ans avec sa femme et ses deux filles.

“Avoir des projets est devenu une urgence pour moi.”

Mana Ouared, 51 ans

Contraint aujourd'hui à se déplacer en fauteuil roulant, celui qui a grandi dans une famille de restaurateurs, a choisi de participer au concours « debout », supporté par des prothèses qui lui permettent de rester une dizaine de minutes en équilibre à la verticale.

« Depuis aussi loin que je me souviens, j'ai toujours couru entre les tables d'un restau », se rappelle Mana. A 51 ans, il ne veut surtout pas ressasser et refuse de se plaindre. Aussi pour cesser de penser au dra-



Montreuil, le 12 septembre. Debout sur ses prothèses artificielles, Mana s'entraîne à réaliser la meilleure pizza en 10 minutes. (LP/M.-P.B.)

me de sa vie, il a décidé de se former au métier de pizzaiolo. « L'accident est arrivé la veille de la Saint-Valentin. Je dansais et me suis écroulé. Tous les détails et certains violents ont tendance à tourner en boucle dans ma tête. Avoir des projets est devenu une urgence pour moi. Je voulais rester dans ce que je connais. Alors devenir pizzaiolo m'est apparu comme une évidence », raconte-t-il.

Après quelque temps de rééducation dans un centre à Romainville et une formation à son nouveau métier, il s'est lancé dans tous les concours de la profession. L'an dernier, il a participé au mondial du Benelux, de France et de Marne-la-Vallée. Et là, dans un local adapté pour les personnes en fauteuil roulant qu'un ami lui prête à Montreuil, Mana se prépare au Championnat du monde.

Parmi deux cents concurrents valides, il aura dix minutes pour réaliser la meilleure pizza (le goût, la cuisson, les ingrédients et la consistance de la pâte sont notés). « Si j'arrive 50%, je suis qualifié pour la France », poursuit celui qui projette également d'ouvrir son camion à pizza près de Rosny 2. Il demande pour cela le soutien de l'association des paralysés de France. « Sur chaque pizza vendue, en retour je pourrai par exemple reverser 1 € à l'association », conclut-il.

MARIE-PIERRE BOLOGNA

Le Parisien, édition
du 23/09/2013