SOCIÉTÉ FRANÇAISE DE Phlébologie

HOMMAGES



Michel Perrin : un maître, un grand ami et un partenaire de vie agréable.



Michel Perrin: a master, a great friend and a pleasant life partner.

Oscar Maleti et Marzia Lugli

Hesperia Hospital, Modène, Italie

Michel a été notre maître, non pas tant pour nous apprendre à faire de la chirurgie, mais pour nous apprendre continuellement la méthode et la rigueur scientifique.

Vous ne pouviez pas parler dans les termes que vous vouliez, chaque terme avait son sens exact et sa place.

Ses connaissances étaient immenses et son désir de savoir le pourquoi des choses était permanent.

Un jour, en me demandant des explications sur tout, il m'exaspérait au point que je me suis tourné vers lui avec colère et lui ai dit : « on ne peut pas demander pourquoi ça s'appelle comme ça et pourquoi c'est fait comme ça, pour toutes les choses » ! Et il m'a répondu : « pourquoi pas ? »

Il aimait la cuisine italienne, et particulièrement la cuisine de L'Émilie, car il adorait le cochon. Il aimait le jambon cru, le salami de l'Émilie et il avait une vénération pour le *Culatello*.

Il adorait les pâtes et se demandait comment les Italiens les faisaient aussi « al dente ». Nous avons répondu qu'il suffisait de les retirer du feu plus tôt, mais il n'était pas satisfait de cette réponse, pensant qu'il y avait un secret caché...

Il appelait les *tortellini* une « grâce de Dieu », mais il détestait le *Lambrusco* (un vin de l'Émilie). Je lui ai demandé s'il pensait que c'était vraiment à jeter et il, pour ne pas me décevoir complètement, m'a dit : « *Peut-être que c'est bon pour le petit déjeuner* ». C'est ce que nous avons fait, nous avons organisé une rencontre conviviale avec Jérôme et Geneviève, à l'occasion de l'abattage du cochon par une froide journée d'hiver dans la campagne de Modène.

À cette occasion, au fur et à mesure que les parties du porc deviennent disponibles, vous commencez à manger du cochon et ça commence dès le petit déjeuner, et c'est ainsi qu'il a essayé le Lambrusco, mais il ne l'a pas apprécié même à cette occasion.

Il aimait plutôt les grands vins toscans et piémontais. En Italie, il a découvert les légumes : il disait toujours : « On n'a pas ça en France » et ça énervait Jérôme.

Il avait une passion débridée pour la cathédrale de Modène, dont il apprit rapidement l'histoire au point qu'il devint un connaisseur en la matière et me la décrivit en détail tandis que nous écoutions l'un de ses compositeurs préférés : Gustav Mahler.

Il n'imaginait pas une journée sans travail.

Il passait de nombreuses périodes chez nous à Noël et à Pâques, mais même à cette époque, il disait qu'il voulait travailler au moins quelques heures.

Il y a eu de nombreuses rencontres à Modène avec d'autres phlébologues : Bob Kistner, Andrew Nicolaides, Bo Eklof, Peter Neglen, l'ami commun Jérôme Guex et bien d'autres... et il a toujours agi comme un pivot, autour duquel tournait l'humour.

Il avait une attitude joyeuse mais difficile et ferme.

Il n'était pas gentil avec les gens qu'il jugeait ignorants et incultes et leur montrait sa pensée sans le cacher.

Il a défendu l'amitié et les amis avec toutes les armes en sa possession.

Chaque jour, il m'a envoyé la blague du jour et maintenant, lorsque j'ouvre mon ordinateur je pense à lui.

Nous avons perdu un maître, un grand ami et un partenaire de vie agréable.



Congrès SPF Paris sur les « Angiodysplasies », mars 2014