

HANDICAP A Mulhouse

« Un petit truc en plus », cuisine et service

En septembre prochain, un nouveau restaurant baptisé « Un petit truc en plus » doit ouvrir à Mulhouse. Sa singularité : il permettra à cinq salariés porteurs de trisomie 21 de travailler en milieu ordinaire. Ce sera le deuxième en France, après un précédent à Nantes en 2017.

LE CHIFFRE

15 à 21 €

La carte proposera une cuisine du marché, à base de produits frais et locaux, à un tarif de 15 € le menu complet au déjeuner en semaine, 21 € le menu complet au dîner ou durant le week-end.

Horaires d'ouverture : tous les midis du lundi au vendredi ; jeudi, vendredi, samedi soir (à tester). Fermé le dimanche.



Aurélie Bernard, coordinatrice du projet et future responsable du restaurant inclusif qui doit ouvrir ses portes au public en septembre, place de la Paix. PHOTO L'ALSACE/DAREK SZUSTER

CHROMOSOME SURNUMÉRAIRE. - Le nom du restaurant est autant un clin d'œil qu'un pied de nez. Les personnes porteuses de trisomie 21 doivent leur différence à la présence d'un chromosome surnuméraire de la 21e paire. « Un petit truc en plus » affiche sa singularité et invite le public à vivre la rencontre.

LE GÉNIE DE LA RELATION. - « Cette référence au handicap, sans l'imposer, traduit le fait que ces personnes ont une chose en plus : le génie de la relation », indique Tom Cardoso, directeur du CRM, centre de réadaptation de Mulhouse (et le plus grand centre de rééducation professionnelle de France).

UN PRÉCÉDENT À NANTES. - C'est en découvrant Le Reflet, un restaurant inclusif à Nantes qui a ouvert ses portes en 2017, qu'Aurélie Bernard, responsable de la restauration au CRM, a sollicité son directeur. « Le bureau du CRM a accueilli cette proposition avec beaucoup d'enthousiasme », poursuit Tom Cardoso. Et partout où le projet est présenté, il rencontre l'adhésion.

INNOVATION SOCIALE. - Pour le CRM, c'est l'enjeu d'une innovation sociale : montrer la voie de l'inclusion dans un nouveau domaine. Le centre mulhousien est plutôt spécialisé dans la réinsertion de personnes souffrant d'un handicap physique mais ce

projet s'inscrit dans sa vocation : « L'ajustement et l'adaptation sont au cœur de notre métier ».

Le CRM s'est adressé aux familles concer-

nées à travers diverses associations, Trisomie 21 Alsace, Adapei Papillons blancs d'Alsace, Afapei, Apaei du Sundgau et Sinclair. Généralement, les personnes porteuses de trisomie 21, quand elles travaillent, sont en milieu protégé, en Esat (établissement et service d'aide par le travail). « La fierté de ce projet pour nous, c'est le milieu ordinaire. Pas un Esat, pas une entreprise adaptée, nous allons dans l'inclusion dite totale. »

Le restaurant, situé Place de la Paix à Mulhouse (à deux pas du centre historique), doit ouvrir ses portes en septembre, après trois mois de préparation de l'équipe.

Aurélie Bernard, responsable du restaurant, qui doit être à la fois dans la cuisine et en salle, sera secondée par un sous-chef de restaurant.

PASSION DE LA TRANSMISSION. - « Ça fait huit ans que je suis responsable de la restauration et cheffe cuisinière au CRM, explique la jeune femme. J'aime ce métier, j'aime cuisiner, transmettre, essayer, me tromper... Réexpliquer vingt fois, trente fois les choses ne me dérange pas. C'est mon quoti-

dien. C'est une chance d'allier ma passion pour la cuisine et pour la formation. Quand j'ai vu la vidéo sur le restaurant Le Reflet à Nantes, je me suis dit tout de suite, c'est génial ! » Elle s'est d'ailleurs rendue sur place avec son directeur, s'il fallait encore le convaincre...

« On s'est retrouvés dans une ambiance chaleureuse, avec des clients bienveillants et des salariés heureux. Ces personnes ont un contact sans filtre, elles sont spontanées, elles font des petites blagues. » Atmosphère joyeuse et bons petits plats.

Aurélie Bernard compte bien que ce petit truc en plus se retrouve aussi dans l'assiette.

« Ce sera une carte avec des produits locaux, une cuisine du cœur, un menu du jour et une suggestion de la semaine. Et le soir, souvent des plats à partager, pour la convivialité ».

Le restaurant va connaître une période de rodage à partir du 11 juin pour apprendre leur métier aux salariés.

CINQ POSTES. - « On a sélectionné 11 candi-

dats âgés de 18 à 46 ans, au cours d'entretiens individuels. Il n'y avait pas de prérequis exigés en cuisine. Ils vont apprendre les bases... On doit tester aussi le déroulement d'une journée, les combinaisons d'équipe, le degré d'autonomie, la fatigabilité... »

Outre les cinq salariés en inclusion qui seront retenus après cette période et qui bénéficieront d'un CDI (15 à 20 h/semaine), le restaurant recrute des bénévoles pour mettre de l'huile dans les rouages.

30 BÉNÉVOLES. - « Deux à trois personnes par jour et donc, une équipe d'une trentaine de bénévoles, indique Tom Cardoso. Là aussi, il y a des critères. Le premier : pas de familles ! Les parents doivent rester en retrait. Ensuite, il faut des bonnes volontés qui acceptent d'accompagner mais pas de faire à la place de... »

Autre adaptation : le restaurant est équipé de vaisselle plus maniable (assiettes faciles à saisir, cruches légères...). Le CRM veut également aménager une salle de pause agréable pour le personnel.

MOINS DE 1 %. - « En France, moins d'1 % de personnes porteuses de trisomie 21 travaillent en milieu ordinaire, rappelle Aurélie Bernard. Et cela en raison du besoin d'accompagnement et de leur productivité moindre, malgré leurs qualités humaines. » ■

Frédérique MEICHLER

► Voir l'interview vidéo d'Aurélie Bernard sur notre site www.dna.fr

VOTER, SOUTENIR...

Sur le budget global de 300 000 euros pour lancer ce projet, l'association de gestion du restaurant inclusif « Un petit truc en plus » (indépendante du CRM) doit trouver un tiers du financement. Le CRM a acquis l'ancien restaurant de la Fontana, place de la Paix.

Pour permettre au restaurant de trouver son équilibre, l'association a besoin de dons et de mécènes. « La productivité moindre et les forts besoins de suivi de ces personnes engendrent un déséquilibre de charges d'exploitation, compensé par la présence de bénévoles, un loyer modéré et des aides pour l'accompagnement de salariés handicapés ». Vous pouvez aider le projet de différen-

tes manières :

► Fabrique Aviva : l'association a répondu à l'appel à projets La Fabrique Aviva, une aide financière d'1 million d'euros aux idées entrepreneuriales utiles et innovantes. Il faut voter pour le restaurant « Un petit truc en plus » sur le site <https://lafabriqueaviva.fr/fr/project/2383/show>

► Mécénat et partenariat : contact@unpetittrucenplus.fr

► Bénévolat : aurelie.bernard@unpetittrucenplus.fr

Petit-déjeuner d'information le 5 juin de 8 h à 10 h et 15 juin de 9 h à 11 h, 3, place de la Paix à Mulhouse.

► Pour en savoir plus : site unpetittrucenplus.fr, Facebook, Instagram...