

# Trisomie 21 : vous allez adorer le resto mulhousien « Un petit truc en plus »

[mplusinfo.fr/trisomie-21-vous-allez-adorer-le-resto-mulhousien-un-petit-truc-en-plus-mulhouse/](http://mplusinfo.fr/trisomie-21-vous-allez-adorer-le-resto-mulhousien-un-petit-truc-en-plus-mulhouse/)

September 4,  
2019



## Initiatives

- 
- 

4 septembre 2019 à 15h21 par [Marc-Antoine Vallori2 9314](#)

**En phase test depuis début juin, le restaurant inclusif « Un petit truc en plus », employant six personnes porteuses de Trisomie 21 en cuisine comme en salle, ouvre ses portes au public, à partir du lundi 9 septembre, place de la Paix. Une formidable aventure humaine pour cette nouvelle adresse gourmande mulhousienne.**

Au restaurant « Un petit truc en plus », la Trisomie 21 n'est pas un sujet tabou. Mieux, ici la différence est source de richesse, de rencontres et de convivialité. En rodage depuis le mois de juin (***lire notre article [mplusinfo.fr](#)***), le restaurant va ouvrir ses portes au public, à partir du lundi 9 septembre. Une première dans le Grand Est, à l'initiative du Centre de réadaptation de Mulhouse et de son ancienne responsable restauration Aurélie Bernard, investie corps et âme dans ce restaurant pas tout à fait comme les autres qui emploie, à raison de 18 heures par semaine, six personnes porteuses de Trisomie 21, en salle comme en cuisine.



Marc-Antoine Vallori

## Travail en milieu ordinaire

---

« L'enrichissement est quotidien et les aspects positifs vont bien au-delà de mes espérances, explique la chef. L'idée est d'amener les personnes porteuses de Trisomie 21 à travailler en milieu ordinaire pour qu'elles s'épanouissent professionnellement. Même si nos six salariés sont encadrés par mes soins, mon adjointe et des bénévoles, l'objectif est de les accompagner vers l'autonomie, tout en tenant compte de leur fatigabilité. »



Marc-Antoine Vallori Aurélie Bernard est à l'initiative de l'ouverture du restaurant inclusif.

« Oui ça me plaît la restauration, j'aime venir travailler ici. Avant, je travaillais dans une entreprise d'aide par le travail pour la fabrication de pièces de voiture. Dans ce restaurant l'ambiance est super et on s'entend parfaitement », explique Élise Roellinger, qui s'est lancée pleine d'enthousiasme dans l'aventure, aux côtés de Salima Alouache, Juline Kempf, Antoine Chanteret, Tristan Cuenot et Maxime Patalas.

## 36 couverts et une carte du marché

---



Marc-Antoine Vallori Les six salariés porteurs de Trisomie 21 sont accompagnés par des bénévoles.

Lieu de convivialité par excellence comme en attestent, à l'unisson, les premiers clients de la phase test, « Un Petit truc en plus » est aussi une nouvelle adresse gourmande, en proposant du lundi au samedi à midi, une carte du marché, à base de produits frais et locaux, avec un choix de trois entrées, trois plats et trois desserts. « Chaque semaine nous changerons de carte, promet Aurélie Bernard. Nous proposons 36 couverts en espérant tourner sur un service et demi. Pour l'heure, nous ouvrons uniquement le midi, le soir ce sera pour plus tard... »

Le tout à prix doux avec le menu complet affiché à 15 euros et l'entrée/plat ou plat/dessert à 12 euros. Le trac avant d'ouvrir ? « Non non, affirme Aurélie avec un grand sourire. Nous sommes positifs et détendus, tout se déroule parfaitement. C'est juste une magnifique aventure humaine ! ».

Restaurant « Un petit truc en plus », 3, place de la Paix. Ouvert à partir du 9 septembre, du lundi au samedi le midi. Réservations par téléphone au 09 83 07 05 80. + d'infos et menus consultables sur [www.unpetittrucenplus.fr](http://www.unpetittrucenplus.fr). [Facebook/petittrucenplus/](https://www.facebook.com/petittrucenplus/)

Voir également notre vidéo « Trisomie 21 : dans les cuisines du restaurant Un petit truc en plus »

---



<https://youtu.be/5SE8D1vE-j4>

Mots-clés : 2019, Centre de réadaptation de Mulhouse, Emploi, Handicap, Mulhouse, Mulhouse.fr, restaurant, Trisomie 21