

BPI France

Insertion

Mulhouse: « Un petit truc en plus » a besoin d'un petit coup de pouce

Le restaurant inclusif a ouvert ses portes en septembre 2019, place de la Paix à Mulhouse, dans les locaux d'une ancienne pizzeria. Signe particulier : ses salariés sont des personnes porteuses de trisomie 21 qui travaillent en binôme avec des bénévoles. « Un petit truc en plus » a passé le cap de la première année mais a besoin de soutien pour revenir à son activité d'« avant-Covid ».

Par Frédérique MEICHLER - 29 sept. 2020 à 18:15 | mis à jour le 30 sept. 2020 à 14:53 - Temps de lecture : 3 min



Ce mardi-là dans l'équipe (de g. à d.): Maud, Tristan, Françoise, Chloé, Christine, Antoine et Aurélie. Photo L'Alsace /Darek SZUSTER

Aurélie Bernard, responsable et initiatrice du restaurant inclusif « Un petit truc en plus », est une cheffe d'équipe comblée. Celle qui a porté à bout de bras ce projet innovant permettant à des personnes porteuses d'un handicap (trisomie 21) de travailler en milieu ordinaire est très heureuse au terme de cette première année d'activité. À ce jour, c'est le seul exemple de restaurant inclusif en Alsace.

« *Au-delà des espérances* »

« Le projet dépasse toutes mes espérances. Sur les six personnes retenues lors de la phase de test en **juillet 2019** avant l'ouverture effective il y a un an, toutes sont toujours là. Elles ont tenu le coup, se sont adaptées et ont très bien évolué. On ne savait pas au départ si physiquement, ils allaient pouvoir gérer au long terme. Ils nous ont tous prouvé qu'ils étaient capables de travailler au restaurant. Ils ont acquis des compétences, beaucoup de gestes automatiques, pour la découpe des légumes et des fruits par exemple, la mise en place de la salle, ils savent où tout se range... À la cuisine, ils doivent apprendre constamment parce que la carte change. Ils sont tous à l'aise désormais avec les clients, y compris les plus timides. Et ils parlent beaucoup mieux, articulent davantage. Il y a plus de tolérance vis-à-vis des collègues, moins de compétition. » L'autre motif de satisfaction, ce sont les retours très positifs sur la qualité de la cuisine, à la fois simple et inventive, à base de produits frais.

Même constat de la part d Françoise, une bénévole qui vient chaque mardi pour travailler en binôme avec un salarié : « Ils ont fait des progrès vraiment incroyables, c'est nous qui leur demandons conseil parfois et franchement, ça ensoleille la journée ! » L'autre motif de satisfaction, c'est de voir à quel point tous sont investis. « Ils sont heureux d'être là, aucun ne laisserait sa place. »

« *Le plus difficile, c'est de ne plus faire de câlins* »

Plus qu'ailleurs, la crise sanitaire a frappé « Un Petit truc en plus » puisque les salariés qui sont des personnes vulnérables, ont été privés de leur emploi pendant tout un mois. « On a repris partiellement ensuite, à partir de mi-avril, pour de la vente à emporter ou livraison, mais avec une seule personne par jour. »

Le resto a rouvert ses portes au public dans la première semaine de juin, avec un protocole très contraignant. Sens de circulation dans le restaurant, lavage très fréquent des mains, masque obligatoire en permanence... « Ils se sont vite habitués au masque, constate Aurélie Bernard. La grosse contrainte, c'est le lavage des mains tout le temps... »

Les premières semaines, les salariés ne sont venus que deux jours par semaine et un seul à la fois pour être formé. « Le plus difficile pour eux, c'est de ne plus faire de câlins... Ils sont très tactiles, ils ont eu du mal à accepter qu'on ne serre plus la main des clients, qu'on garde ses distances. On a fait des jeux de rôle, pour leur apprendre à dire bonjour avec le coude. »

Petite reprise

Les clients sont revenus peu à peu mais le service se faisait exclusivement à l'extérieur en terrasse, le public est encore réticent à manger en salle.

« La reprise est quand même très aléatoire. Les gens réservent au dernier moment. » Cet été, la moyenne à midi était d'une trentaine de couverts, « on est monté un jour jusqu'à 42. » Avant le Covid, le restaurant était rempli à 95, voire 100 % tous les midis, soit 36 couverts.

« L'idéal, ce serait de retrouver ça tous les jours pour équilibrer nos comptes. » Le restau offre également la possibilité de repas à emporter ou à livrer. « Si on vendait 10 à 12 repas en plus à emporter, ça nous sécuriserait... », conclut la responsable de cet endroit où on vous accueille toujours avec le sourire et désormais, un joyeux coup de coude.

Y ALLER « Un petit truc en plus », place de la Paix à Mulhouse, ouvert du mardi au samedi de 12 h à 14 h, le jeudi et le vendredi soir de 19 h à 21 h 30 et sur commande.

Réervations les jours d'ouverture de 8 h 30 à 15 h 30, au 09.83.07.05.80.

Economie

Commerce et services

