

## Innovation sociale et sociétale/ Un Petit Truc en plus, restaurant inclusif exemplaire

Mieux vaut réserver pour espérer s'asseoir à la table de cet établissement de 36 couverts créé à l'automne 2019 au cœur de Mulhouse, place de la Paix. Un Petit Truc en plus, c'est d'abord une aventure humaine et associative portée par Aurélie Bernard et Tom Cardoso. La première, responsable restauration du Centre de réadaptation de Mulhouse (CRM), a convaincu le second, directeur de l'établissement de soins, d'ouvrir ce restaurant associatif dans lequel officient des personnes porteuses d'une trisomie 21 et formées aux métiers de la restauration. Une formation suivie au sein même du CRM.

### Un lieu où il fait bon manger

Un Petit Truc en plus est ainsi devenu, à force de travail de ces salariés en situation de handicap, un lieu où il fait bon manger. Entre les confinements dus au Covid mais aussi un cambriolage, l'an passé, et la recherche d'un équilibre financier complexe, malgré une affluence importante, le seul restaurant inclusif employant des personnes trisomiques dans le Grand



Aurélie Bernard (à g.) et Tom Cardoso ont fondé à Mulhouse le restaurant Un Petit Truc en plus, lauréat du trophée de l'innovation sociale et sociétale qui leur a été remis par Laurent Couronne, directeur général de *L'Alsace* et des *DNA*. Photo Roméo Boetzlé

Est a acquis une réputation qu'il doit moins à des raisons sociales que culinaires.

L'augmentation du coût des matières premières et de l'énergie ces derniers mois, alors que la cheffe Aurélie Bernard transforme tout et ne jette rien, a été un défi supplémentaire. Tout soutien sous forme de mécénat reste le bienvenu

pour maintenir à flot la structure dans laquelle œuvrent aussi de nombreux bénévoles, qui accompagnent les salariés.

Restauration sur place ou à emporter, service traiteur et édition d'un livre de recettes : Un Petit Truc en plus n'est pas un restaurant comme un autre. Il en a cependant toutes les qualités.