

Région



Handicap

À Mulhouse, un restaurant qui a lui aussi "un petit truc en plus"

Ouvert en 2019 à Mulhouse, le restaurant inclusif Un petit truc en plus, dont cinq des sept salariés sont atteints de trisomie 21, ne désemplit pas. Un succès qui porte à deux le nombre de points communs avec *Un petit truc en plus*, la comédie sur le handicap réalisée par Artus qui remplit les salles en France.

« C'est quand même fou, ce hasard ! » s'amuse Émelyne. Mais c'en est bien un. Ouvert en septembre 2019 place de la Paix à Mulhouse, le restaurant Un petit truc en plus, dont l'équipe est essentiellement composée de personnes atteintes de trisomie 21 – le chromosome étant ledit « truc en plus » – tourne à plein régime.

Il porte le même nom, à une apostrophe près, que la comédie d'Artus, également portée sur le handicap et qui remplit autant les salles obscures que le restaurant la sieste, blanche et verte. « Si je faisais de l'esprit, je dirais que c'est le film qui porte le même nom que le restaurant ! » sourit Tom Cardoso, cofondateur d'Un petit truc en plus et directeur du Centre de réadaptation de Mulhouse (CRM). En effet, le baptême du restaurant précède de plusieurs années l'annonce du film.

« Un restaurant comme les autres »

C'est Tom Cardoso qui a trouvé le nom, mais c'est dans la tête d'Aurélie Bernard qu'a germé l'idée. En 2017, alors responsable restauration au CRM, elle a vu un reportage sur un restaurant inclusif à Nantes, le Reflet. J'ai dit à Tom qu'on devait faire la même chose à Mulhouse. « Elle a commencé son courriel par : "Vous allez me dire non, mais..." » se souvient le directeur. « Je lui ai répondu : "Je ne vais pas vous dire non, mais il faut que ce soit de la qualité." Il était hors de question de faire quelque chose de moyen et d'y associer le handicap ! Il fallait



Dominique, bénévole, suit Juline, salariée en salle, pour l'aider, si besoin, à prendre les commandes des clients. Photo Samuel Coulon

que ce soit un restaurant comme les autres. » Dix-huit mois plus tard, le centre-ville de Mulhouse accueillait donc Un petit truc en plus.

Force est de le reconnaître, l'objectif est atteint. En cuisine, où Aurélie Bernard commande une équipe composée d'un bénévole valide et d'un salarié atteint de trisomie, l'effervescence est tout aussi palpable que dans tout autre restaurant. Avec peut-être une touche de bienveillance en plus.

« Il faut être patient. On doit parfois répéter les choses jour après jour », observe Aurélie. Tristan, un des cinq salariés handicapés du restaurant, est en cuisine ce jeudi avec Vincent, bénévole, et dresse les assiettes avant de les envoyer en salle. Mais « tous les équipiers sont polyvalents. À 9 h chaque jour, tout le monde est en cuisine pour la préparation. Dès 10 h, on s'occupe de la salle. »

Pendant le service, cette polyvalence permet d'échanger les rôles jour après jour : un en cuisine, deux en salle. « Moi, j'aime bien faire les deux, la salle et la cuisine », affirme Tristan entre deux plats à envoyer. « Je préfé-

re la salle, moi... Parce que j'aime parler et je parle beaucoup ! », admet fièrement Antoine entre deux tables à débarrasser. En le voyant évoluer en salle, demander si tout se passe bien et blaguer avec tous les clients, l'autoévaluation d'Antoine se révèle vite être un euphémisme.

« On aurait aimé inviter l'équipe du film »

L'unique service de ce jeudi, le restaurant n'ouvrant que le midi, affiche presque plein. Vingt-six couverts sont servis sur une grosse trentaine de chaises. Le restaurant tourne autour de 90 % de remplissage », développe Aurélie Bernard. Devant ce constant succès, « on n'a pas noté d'effet avec la sortie du film d'Artus. Mis à part une table, il y a deux semaines, qui nous a dit qu'ils venaient au restaurant pour voir le film ensuite... »

Si aucun lien n'existe entre les deux petits trucs en plus, une tentative de contact a eu lieu. « Beaucoup de personnes me disaient en rigolant "regarde ils t'ont volé l'idée du nom" quand

Un restaurant inclusif à Strasbourg d'ici la fin de l'année

Si l'équipe du film *Un petit truc en plus* n'a pas répondu à l'invitation du restaurant homonyme, d'autres personnes tout aussi impliquées pour la cause du handicap ont poussé la porte de l'établissement mulhousien. Des représentants de Café Joyeux, marque française aux 24 établissements et 184 employés handicapés, ont déjeuné au restaurant d'Aurélie Bernard. La chaîne compte ouvrir une enseigne à Strasbourg pour la première fois en Alsace d'ici fin 2024.

Si la marque n'est pas prête à communiquer, son ouverture prochaine fait déjà quelques « joyeux ». Le premier d'entre eux est Gérard Mougenot, ancien propriétaire de La Part Thé, Grand'Rue, dont les locaux accueilleront le Café Joyeux. « En partant à la retraite, j'avais le souci d'assurer une bonne suite. Je suis très content que ce soit ce projet qui naisse à cet endroit-là. » Au lancement, le restaurant devrait être restreint à des invités, le temps de roder les équipes, avant une ouverture au public.

que j'ai vu le film la semaine dernière. En arrivant en ville, je me suis souvenue du restaurant et je me suis dit ! "Tiens, pourquoi pas ?" » Une cliente satisfaite, donc, par le divertissement comme par les plats. « Ici, on mange bien, les serveurs sont très sympathiques, très naturels et font bien leur travail. Et le film est très drôle, très humain. »

Humaniser les personnes handicapées

Dominique, bénévole à Un petit truc en plus, accompagne Antoine et Juline en salle. Elle abonde dans le même sens : « C'est un film qui fait du bien. Il est très humain. Et il reflète bien certaines choses qu'on peut vivre en travaillant avec des personnes trisomiques. » Constat partagé par le père de Marion, infirmière de 32 ans et ancienne bénévole, de retour comme cliente. « Je n'ai pas encore vu le film mais mon père, qui est bénévole ici maintenant, a retrouvé certaines situations qu'il vit au quotidien dans des interac-

tions avec eux, des échanges, des façons d'être. »

Malgré son succès, le restaurant, qui est une association à but non lucratif, accuse le coup. L'augmentation des prix de l'énergie et des matières premières l'a touché de plein fouet dès 2020.

« Le budget n'a jamais été à l'équilibre. On a seulement nos clients et quelques mécènes, mais pas assez », regrette Tom Cardoso. Pour multiplier les rentrées d'argent, Un petit truc en plus propose également des privatisations et des services de traiteur. Les équipes serviront plusieurs dizaines de couverts le 31 mai et le 1^{er} juin à Kiltirch, au salon professionnel Sundgo Viens. Bref, comme n'importe quel restaurant, ni « plus » ni moins.

● Anjad Allouchi

► Sur le web

Une vidéo et un diaporama sur notre site internet : www.lalsace.fr



Antoine, posture de serveur maîtrisée à la perfection, charme les clients par ses traits d'esprit et sa franchise. Photo S. C.

1 C'est le pourcentage de personnes atteintes de trisomie 21 qui travaillent dans le milieu ordinaire au lieu de structures spécialisées. « À cause de ça, on craignait que les familles refusent de sortir leurs enfants trisomiques des instituts. Mais elles ont franchi le pas avec nous », relate Tom Cardoso, cofondateur du restaurant.



Aurélie Bernard commande une équipe de deux cuisiniers, dont Tristan, salarié atteint de trisomie 21, épaulé par Vincent, bénévole. Photo S. C.