

Des repas qui ont du sens (1/2)

On les appelle des «restaurants inclusifs», ces établissements qui emploient des personnes vulnérables, souvent en situation de handicap. Ces prochains temps, L'Ami Hebdo en présente quatre, répartis sur l'agglomération mulhousienne.

Extra en milieu ordinaire

Le concept est unique dans l'Est de la France : Aurélie Bernard s'apprête à ouvrir un restaurant où travailleront essentiellement des salariés porteurs de trisomie 21.

« Un petit truc en plus » : c'est le nom de ce restaurant pas comme les autres qui ouvrira ses portes en plein centre-ville de Mulhouse. Ce « petit truc en plus », c'est aussi un clin d'œil au fameux chromosome supplémentaire des trisomiques. Un « petit truc en plus » à cause duquel la société les classe parfois dans la catégorie des gens « différents ». Mais dans l'établissement pensé par Aurélie Bernard, ils seront des salariés « comme les autres ». Autrement dit, ils ne dépendront pas d'un ESAT. Ce ne sera pas non plus une entreprise adaptée. Mais un restaurant tout ce qu'il y a de plus classique, où les salariés seront rattachés à la convention collective de la restauration.

Cela faisait un an et demi que l'idée germe dans l'esprit d'Aurélie Bernard. Elle qui travaillait dans les cuisines du Centre de Réadaptation de Mulhouse a voulu se lancer un nouveau défi. « Touchée par la simplicité, l'honnêteté qui se lit dans les regards », c'est en découvrant sur Internet une vidéo du restaurant Le Reflet, un lieu employant à Nantes des employés trisomiques, qu'elle a eu envie de se lancer. Avec un concept comparable en plein centre ville de Mulhouse. Et ce avec le soutien actif du Centre de



Une table et quelques invités seulement : cette semaine a débuté la phase de «test», avant l'ouverture au public en septembre.

Réadaptation, qui racheté les murs d'une ancienne pizzeria, sise au numéro 3 place de la Paix. La Ville de Mulhouse, l'association Trisomie 21 Alsace et la Maison départementale des personnes handicapées (MDPH) ont aussi apporté leur soutien. Dans la salle où seront servis les repas, la décoration a été entièrement changée, la cuisine réadaptée, et une salle de pause a été aménagée à part, pour le personnel.

Aux côtés d'Aurélie Bernard, cinq salariés porteurs de tri-

somie 21 seront prochainement recrutés. Et ce après avoir passé une période de test : onze candidats, âgés de 18 à 46 ans, se sont portés volontaires pour rejoindre l'aventure. Autonomes, ils travaillent pour la plupart en ESAT, mais pas forcément dans la restauration. Ils sont issus des Papillons Blancs ou de Sinclair (Mulhouse), ou d'autres structures spécialisées à Bartenheim, Dannemarie ou Hirsingue.

« Cette période d'essai est organisée d'abord pour que

les candidats découvrent le métier, que ce soit en cuisine ou en salle. Mais aussi pour voir s'ils se sentent à l'aise avec ce nouvel univers », indique Aurélie Bernard. Les premiers services s'effectueront donc en petit comité, avec une clientèle composée de visages connus, notamment les familles des candidats. « Ce restaurant, je ne le vois pas comme un milieu protégé, mais comme un milieu protecteur ». Ce n'est qu'en septembre, lorsque tout le monde aura pris ses marques, que le restaurant tournera à plein régime, avec 35 couverts, sans compter ceux en terrasse. Il sera ouvert tous les midis et deux soirs par semaine.

« Pour l'instant, nous avons des retours très positifs, notamment dans le quartier », se réjouit Aurélie Bernard. Près d'une trentaine de personnes se sont portées volontaires pour accompagner en tant que bénévole, quelques jours dans la semaine. « La première fois, il y aura sans doute des clients qui viendront par curiosité, attirés par l'originalité du concept. L'objectif sera ensuite qu'ils reviennent parce qu'ils auront passé un bon moment dans le restaurant ».