

## HANDICAP

## « Un petit truc en plus », un restaurant inclusif à Mulhouse

En septembre prochain, un nouveau restaurant baptisé « Un petit truc en plus » doit ouvrir à Mulhouse. Sa singularité : il permettra à cinq salariés porteurs de trisomie 21 de travailler en milieu ordinaire.

« Un petit truc en plus » sonne comme un clin d'œil aux personnes porteuses de trisomie 21, qui doivent leur différence à la présence d'un chromosome surnuméraire. Ce restaurant sera le deuxième du genre en France, après celui de Nantes qui a ouvert ses portes en 2017. C'est en découvrant cet établissement qu'Aurélie Bernard, responsable de la restauration au Centre de réadaptation de Mulhouse (CRM), a sollicité son directeur. « Le bureau du CRM a accueilli cette proposition avec beaucoup d'enthousiasme », indique Tom Cardoso. Et partout où le projet est présenté, il rencontre l'adhésion.

Ce restaurant constituera une réponse à un vrai problème : aujourd'hui, moins d'un % de personnes porteuses de trisomie 21 travaillent en milieu ordinaire. Celles qui ont un emploi sont généralement en milieu protégé, en Esat (établissement et service d'aide par le travail). Cette initiative est donc « une innovation sociale importante ». « Nous allons dans l'inclusion dite totale », se félicite M. Cardoso. La nouvelle enseigne, qui ouvrira ses portes place de la Paix à Mulhouse, va connaître une période de rodage à partir du 11 juin pour apprendre le métier aux salariés. Aurélie Bernard, responsable du restaurant, est enthousiaste : « Ça fait huit ans que je suis responsable de la



« Un petit truc en plus » ouvrira ses portes au public en septembre. PHOTO L'ALSACE – DAREK SZUSTER

restauration et cheffe cuisinière au CRM. C'est une chance de pouvoir allier ma passion pour la cuisine et pour la formation. »

### Accompagnement spécifique

Onze candidats, âgés de 18 à 46 ans, ont été sélectionnés au cours d'entretiens individuels. « Il n'y avait pas de prérequis exigés en cuisine. Ils vont apprendre les bases. On doit tester aussi le déroulement d'une journée, les combinaisons d'équipe, le degré d'autonomie, la fatigabilité... », explique Mme Bernard. Outre les cinq salariés retenus après cette période et qui bénéficieront d'un CDI (15 à 20h/semaine), le restaurant recrute aussi des bénévoles pour mettre de l'huile dans les rouages.

La nouvelle équipe, qui sera dotée d'une vaisselle plus maniable, aura surtout besoin de bonnes volontés : à savoir, chaque jour une trentaine de bénévoles qui accepteront d'accompagner les salariés sans pour autant « faire à leur place ».