



Françoise, bénévole au resto, a accompagné Audrey le matin dans la préparation des fruits et légumes, avant de prendre place derrière le bar pour les boissons pendant le service. Jeudi, c'était son premier jour. « Je suis ravie ! »



Dans la cuisine, tout est pensé pour les salariés : évier et machine à laver plus bas, du matériel avec des codes couleur, des cruches faciles à porter...



Aurélien Bernard encourage régulièrement les stagiaires, tout comme les bénévoles qui les accompagnent. Les deux apprentis du jour, Juline et Audrey, en sont à leur deuxième semaine de formation et déjà très à l'aise dans la cuisine. « Je suis toujours au top ! », commente Juline, enchantée de participer à ce projet. Toutes deux s'appliquent pour découper les légumes « comme le modèle ».

CROQUER LA VILLE (24)

Restaurant inclusif : le bonheur en plus

Durant tout l'été, le restaurant inclusif « Un petit truc en plus », dont les salariés sont des personnes porteuses de trisomie 21, est en phase de test. Les stagiaires apprennent, en cuisine et en salle, les gestes du métier, sous le regard bienveillant de la cheffe de cuisine et des bénévoles.

C'est une forme d'utopie qui s'écrit et se vit ces dernières semaines dans les locaux de l'ancienne pizzeria Fontana, place de la Paix à Mulhouse.

Aurélien Bernard, cuisinière de formation et passionnée par la transmission, réalise son rêve. Faire de l'atout des personnes atteintes de trisomie 21 - une sociabilité tout enfantine - le vecteur de leur inclusion dans la société, en leur offrant de travailler dans un restaurant ordinaire. Au four et au moulin, en cuisine et en salle.

Sans stress et dans la joie

Le projet porté par le Centre de réadaptation de Mulhouse et présenté au printemps (*L'Alsace* du 31 mai), est en phase de test. Tous les jours, des stagiaires apprennent, en douceur, leur métier. La



Après le travail en cuisine, la récompense : servir les clients en salle. Être dans le monde. Dessins Bearboz

ver, éplucher, découper, doser, mélanger, préparer... sans être soumis à une cadence infernale. Être accompagnés de bénévoles (un par stagiaire) qui apprennent eux aussi les gestes du métier et qui protègent, sans faire « à la place de ».

Juline, qui vit dans un foyer à Bourzwiller, et Audrey, qui vient de Blotzheim, sont en deuxième semaine et connaissent déjà la

cuisine, planche verte pour les fruits et légumes, rouge pour la viande, bleue pour le poisson, blanche pour le reste. Elles maîtrisent le fonctionnement de la machine à laver, savent où sont rangés les ustensiles. Pour les gestes les plus délicats, comme l'extraction des trognons de pomme, c'est Françoise et Vincent, les bénévoles de ce matin-là, qui prennent le relais.

Après deux heures de travail non-stop tous ensemble, sans stress et dans la joie - Audrey et Juline sont à la fois enthousiastes et espiègles - on partage le repas commun vers 11 h, avant « le » grand moment, l'arrivée des clients. Lorsqu'on leur demande si elles préfèrent le travail en cuisine ou en salle, les stagiaires répondent sans hésiter : « le service ! » Parce que ce qu'elles aiment

par-dessus tout, c'est la rencontre.

Le sens de l'hospitalité

Quand les premiers clients franchissent le seuil de la porte, elles se précipitent, tout sourire, main tendue, se présentent spontanément : « Audrey ! », « Juline ! »... Le contact humain est un cadeau. Moment magique où la fierté et l'enthousiasme des stagiaires agissent comme un baume sur les convives.

On vous mène à votre table qui, dans ce restaurant inclusif, ne porte pas de numéro mais une vignette avec un dessin de fruit ou de légume. On vous annonce le menu : « Tomates farcies thon et œufs/spaghettis aux légumes du soleil/comпоте pomme-abricot et son muffin au yaourt », récite Audrey ou déchiffre Juline sur le petit tableau noir. La nourriture est simple, fraîche, goûteuse. Et partout, les visages sont radieux.

Frédérique MEICHLER
Dessins : BEARBOZ

SE RENSEIGNER « Un petit truc en plus » ouvrira au public en septembre, place de la Paix à Mulhouse. Il accueille des clients en phase de tests (consulter la page FB) <http://unpetittrucenplus.fr/>

L'ÂME DU PROJET



Aurélien Bernard, cheffe cuisinière et formatrice, distille son calme et son savoir-faire. Dessin Bearboz

« Ces trois premières semaines de test dépassent toutes mes espérances, c'est génial ! J'ai énormément appris humainement, je me suis enrichie », commente Aurélien Bernard, qui abandonne la cuisine du CRM (Centre de réadaptation de Mulhouse), où elle assurait quotidiennement la préparation de 800 repas, pour le nouveau restaurant « Un petit truc en plus ». En phase d'apprentissage, les 11 stagiaires (7 femmes, 4 hommes âgés de 18 à 49 ans) s'adaptent bien. « Je suis surprise par tout ce qu'ils savaient déjà faire, c'est magnifique, dans les échanges avec les clients aussi. On travaille bien le matin pour ne pas avoir de coup de feu à midi. Petit à petit, on surmonte les difficultés, on s'organise pour que ça reste cool... Il faut être simple et attentionné. »



Ce que les stagiaires préfèrent : accueillir les clients, servir les plats...



Lécher la cuiller de fromage blanc ou de compote quand on a fini la préparation... Juline n'a pas résisté.



Recueillir les compliments des convives qui leur vont droit au cœur.



Annick et sa fille Morgane ont testé le restaurant inclusif ce jeudi. « J'ai un fils qui a aussi une trisomie 21, j'ai été ravie d'apprendre que ce restaurant ouvrirait, j'ai déjà été à celui de Nantes, « Le Reflet ». Là-bas, c'est vraiment devenu un resto comme un autre, avec des hommes d'affaires, des clients de tous âges... Il faut arrêter de mettre à part les personnes qui ont un handicap, c'est une très bonne initiative ! »



Moment de complicité entre Françoise la bénévole et Audrey l'apprentie. Il faut garder de la compote pomme et abricot pour les travailleurs !



Un jaune d'œuf à récupérer pour la préparation de la mayonnaise et un peu de blanc qui coule sur la table... Aurélien gère l'incident avec douceur et récupère délicatement le jaune.



« Oui Aurélien », répète parfois Audrey, mais son esprit peut vagabonder ailleurs. La cheffe a appris, au fil des jours, à distinguer des oui-oui des oui-peut-être. Répéter aussi souvent que nécessaire. Ici, chacun apprend à son rythme.



Élise Clodi, salariée détachée du CRM pour la coordination du projet, gère les plannings de travail et les réservations, fait le lien avec les familles, structures, bénévoles, fournisseurs...