

# Vivre une aventure gustative humaine

Face à la crise sanitaire, toute l'équipe du restaurant mulhousien Un Petit truc en plus s'est adaptée pour continuer à régaler les papilles de tous leurs clients. AURÉLIE BERNARD et ses salariés porteurs de trisomie 21 proposent des repas à emporter et des livraisons.

**D**epuis son lancement en septembre 2019, « on peut dire qu'Un Petit truc en plus a été plus longtemps ouvert en mode dégradé qu'en mode normal », constate Aurélie Bernard, la fondatrice et chef cuisinière. Heureusement, « on se sent vraiment soutenue par notre clientèle. » Largement médiatisé lors de son ouverture, le premier restaurant associatif et inclusif du Grand Est, est porté par le centre de réadaptation de Mulhouse qui est propriétaire des murs.

## Une aventure humaine et solidaire

Juline, Maxime, Elise, Antoine, Tristan et Salima sont âgés de 19 à 48 ans. Porteurs de Trisomie 21, ils ont découvert le travail



La planchette végétarienne d'Un Petit truc en plus.



Aurélie Bernard (au centre), fondatrice du restaurant Un Petit truc en plus, est bien entourée.

dans un milieu non protégé et cela leur plaît beaucoup ! Avant, certains étaient en IMPro (Institut médico-professionnel) et d'autres dans un Établissement et service d'aide par le travail (ESAT) géré par l'ADAPEI-Papillons Blancs. Malgré un changement d'organisation, la belle équipe « vit bien » la situation inédite qu'affrontent tous les restaurateurs. Leur énergie communicative « donne envie de me battre pour traverser cette période et reprendre ensuite un quotidien plus normal », ajoute la chef. Aurélie Bernard et son adjointe Chloé Misslin sont également épaulées par 25 bénévoles de tous âges, issus de tous les milieux professionnels, toujours en activité ou déjà à la retraite. Ils sont présents en fonction des besoins et du planning établi à l'avance. La brigade complète est polyvalente et travaille, en temps normal, aussi bien à la cuisine qu'en salle. Les bénévoles assurent désormais aussi les livraisons.

## Des produits de saison

Le restaurant propose actuellement ses repas et ses planchettes apéritives à emporter et en livraison tous les jeudis, vendredis et samedis avec, comme à son habitude, un nouveau menu chaque semaine à base de produits frais et de saison. Pour une meilleure gestion des stocks et éviter le gaspillage, « nous prenons les commandes au moins 24 heures à l'avance pour une livraison le lendemain à midi », souligne la chef.

À l'instar des fêtes précédentes, le menu de Pâques sera « gourmand et sympa », c'est certain ! ■ J.N.

## Un Petit truc en plus

3, place de la Paix à Mulhouse  
Commandes au 09 83 07 05 80 ou par mail :  
contact@unpetittrucenplus.fr  
www.unpetittrucenplus.fr